



|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| Aperol Spritz                                                         | 7,50 |
| Glas feiner Kürbis Secco 0,1 L                                        | 7,50 |
| Sekt Schlosskellerei Schnaufer mit unserer Holunderblütenessenz 0,1 L | 7,00 |
| Portwein rot oder weiß 5 cl                                           | 6,00 |

## Wildgerichte

|                                                                             |       |   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| <b>Maronenschaumsuppe</b> mit Sherry verfeinert                             | 9,00  | ✓ |
| <b>Feldsalat</b> mit gehackten Walnüssen und Kracherle                      | 9,00  | ✓ |
| <b>Steinpilze in Weißwein- Kräutersoße</b> mit feinen Bandnudeln dazu Pesto | 21,90 | ✓ |
| mit zwei Schweinelende                                                      | 27,00 |   |
| mit Schnitzel vom Schweinerücken                                            | 25,00 |   |
| mit gebratenem Dorade Royal Filet                                           | 26,00 |   |
| mit Roastbeef vom premium Rind                                              | 35,00 |   |
| mit Rinderfilet                                                             | 37,00 |   |
| <b>Rehbraten in Lemberger gebeizt</b>                                       |       |   |
| mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren                    | 28,00 |   |
| <b>Geschmorte Hirschkalbskeule</b> in Wacholdersoße                         |       |   |
| dazu Apfelrotkohl, Serviettenknödel und Preiselbeeren                       | 26,00 |   |
| <b>Fasanenbrust im Speckmantel* gebraten</b>                                |       |   |
| auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln und Traubensoße                         | 26,00 |   |
| <b>Tranchen von der gebratenen Wildschweinkeule</b> mit Wildkräutersoße     |       |   |
| dazu Sauerkirschen, Pilze und Spätzle                                       | 22,00 |   |
| <b>Wildhasenkeule</b> geschmort (entbeint) mit Wildrahmsoße                 |       |   |
| dazu gebratene Edelpilze und Spätzle                                        | 25,00 |   |

**Rinderkraftbrühe**  
mit Kräuterflädle oder Ei  
7,50

**Kürbissuppe** aus eigenem Anbau  
mit Kokos / Ingwer  
8,00 ✓

**Gemischter Salat** – als  
Vorspeise oder Beilage,  
marktfresh nach Art des  
Hauses  
✓ auch möglich  
7,80

**Carpaccio vom Rind**  
Limonenöl, Pinienkerne, Salat,  
Pesto  
und Parmesan  
18,00

**Oktopus**  
mit Kräutern und Knoblauch  
gebraten dazu Zupfsalate,  
Gemüse, Pesto  
18,00

|                                                                                                                              |       |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| <b>Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken</b> nach Wiener Art mit Pommes frites                                               | 18,00 |   |
| <b>Käsespätzle nach Emmentaler Art</b> mit Bergkäse und Sahne<br>verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln          | 13,50 | v |
| <b>Schweinelende nach Emmentaler Art</b><br>mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln                  | 23,00 |   |
| <b>½ Hofente entbeint und knusprig</b> dazu Jus<br>auf Apfelrotkraut mit Kartoffelpüree                                      | 29,00 |   |
| <b>1/4el Ente</b>                                                                                                            | 25,00 |   |
| <b>Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak</b><br>mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsegar nitur und Pommes frites           | 32,50 |   |
| <b>Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef</b><br>dazu Kalbsjus, geschmälzte, gebackene Zwiebel und Spätzle                   | 30,00 |   |
| <b>Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff</b> mit Gewürzgurke,<br>Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert dazu Spätzle | 34,00 |   |
| <b>Maultaschen</b> nach Großmutter s Art mit Kalbsjus,<br>geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat     | 16,80 |   |
| <b>Wurstsalat*</b> natur oder mit Emmentaler Käse und Brot                                                                   | 12,50 |   |
| <b>Fitnesssteller – Salat vom Markt</b> , Kürbiskernen, Hausdressing, Cicken Chili<br>dazu gebratenes Putensteak             | 18,50 |   |
| mit gebratenen Garnelen                                                                                                      | 23,00 |   |
| mit gebratenem Roastbeef und Kräuterbutter                                                                                   | 30,00 |   |



|                                                                                                         |       |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|
| <b>Tasse Espresso</b>                                                                                   | 7,00  |  |
| dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis                                                                | 8,90  |  |
| mit Baileys oder Eierlikör                                                                              | 8,90  |  |
| <b>Tasse Espresso</b> mit Himbeersorbet und Hippe                                                       |       |  |
| <b>Feines Apfelragout vom Ochse ngarten</b> mit Vanilleeis und Zimtzucker                               | 9,00  |  |
| <b>Hausgemachtes Quitten - Zitroneneis</b> mit warmem Schokoladenkuchen                                 | 12,00 |  |
| <b>Cremige, große Kugel hausgemachtes Limonen - Joghurteis</b>                                          | 8,00  |  |
| <b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne und Hippe                                                               | 7,50  |  |
| <b>Große Kugel Vanilleeis</b> mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe                                    | 8,00  |  |
| <b>Eiskaffee creme</b> fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe                                        | 8,50  |  |
| <b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne                                                         | 8,50  |  |
| <b>Creme brûlée</b> mit weißer Schokolade –<br>parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte | 12,80 |  |



Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Farbstoff 5 geschwärzt 6 mit Süßungsmittel Saccharin 7 coffeinhaltig 8 gepökelt 9 mit Phosphat

**Öffnungszeiten Restaurant**  
**Öffnungszeiten Küche**

Dienstag bis Samstag 11.15 - 14 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis 21 Uhr  
Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr  
Sonntag/ Feiertage 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Seniorenportion rechnen wir 1,50 € weniger. Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.