



Wildwochen

Lavendel Tonic Spritz „Französischer Aperitif“	8,00
Sarti Lemon Spritz	8,00
Rosato Mio -Ramazotti rosato Sekt Limette und Eis	8,00
Glas Schnauffer Sekt Schlosskellerei 0,1	8,00

Maronenschaumsuppe mit Sherry verfeinert	9,00	✓
Feldsalat mit Walnüssen, Kernöl und Croutons	9,00	✓
Steinpilze in Weißwein- Kräutersoße mit feinen Bandnudeln dazu Pesto	23,00	✓
mit zwei Schweinelende	28,00	
mit Schnitzel vom Schweinerücken	27,00	
mit gebratenem Dorade Royal Filet	28,00	
mit Roastbeef vom premium Rind	36,00	
mit Rinderfilet	39,00	
Steinpilz- Taschen mit feiner Weißwein – Kräutersoße mit Champignons		
dazu gehobelter Parmesan und Pesto	24,00	
Rehbraten in Lemberger gebeizt		
mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	28,00	
Geschmorte Hirschroulade mit Pfifferlingsfüllung		
dazu Wildrahmsauce, Apfelrotkraut und Semmelknödel, Preiselbeeren	29,00	
Fasanenbrust im Speckmantel* gebraten		
auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln und Traubensauce	27,00	
Wildhasenkeule geschmort (entbeint) mit Wildrahmsauce		
dazu gebratene Edelpilze und Spätzle	26,50	

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

Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites von der Pute	18,00 20,50
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	14,00 v
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	24,00
½ Hofente entbeint und knusprig dazu Jus auf Apfelrotkraut mit Kartoffelpüree	29,50
1/4el Ente	25,00
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	33,50
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte, gebackene Zwiebel und Spätzle	31,00
Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert dazu Spätzle	35,00
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	17,00
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	13,00
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Chicken Chili dazu gebratenes Putensteak	19,00
mit gebratenen Garnelen	23,00
mit gebratenem Roastbeef und Kräuterbutter	30,00

Tasse Espresso		
dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis		7,00
mit Baileys oder Eierlikör		8,90
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		8,90
Crème brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte		12,80
Hausgemachtes Quitteneis mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert		12,00
Coupe Jaques - Vanilleeis und Haselnusseis mit Eierlikör und Sahne		9,00
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe		7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe		8,50
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe		8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne		8,50

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 *gepökelt 8 mit Phosphat

Öffnungszeiten Restaurant Dienstag bis Samstag 11.15 - 14 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis 21 Uhr
Öffnungszeiten Küche 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.