



Kürbis und Co. grüßt!

Aperol Spritz	8,00
LILLET wild berry	8,00
Lavendel Tonic Spritz „Französischer Aperitif“	8,00
Sarti Lemon Spritz	8,00
Rosato Mio -Ramazotti rosato Sekt Limette und Eis	8,00

Gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen, Croutons und steirischem Kürbiskernöl 6,50 ✓	Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei 7,50	Suppe vom Kürbis aus eigenem Anbau mit Kokosmilch und 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

Dorade Royal Filet gebraten auf Risotto von Perlgrauen und Rote Bete mit Parmesan	25,00	
Vegetarisch ohne Fisch	18,00	✓
Pfifferlinge in Weißwein -Kräutersoße dazu Bandnudeln	21,00	✓
mit Schweinelende	26,00	
mit gebratenem Dorade Royalfilet	26,00	
mit premium Roastbeef	34,00	
mit Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art	26,00	
mit gebratenem Rinderfilet	37,00	
Steinpilz- Taschen mit feiner Weißwein – Kräutersoße mit Champignons dazu gehobelter Parmesan und Pesto	24,00	✓
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter auf Zucchini – Tomatengemüse dazu Bandnudeln und Pesto	22,00	
Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	18,00	
von der Putenbrust	19,50	
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	23,00	

½ Hofente entbeint und knusprig dazu Jus auf Apfelrotkraut mit Kartoffel- Rahmpüree	29,50
1/4el Ente	25,00
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsegar nitur und Pommes frites	33,50
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	31,00
Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	35,00
Zarter Rehbraten aus der Keule in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	28,00
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	14,00
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, Asiasoße 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
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	12,80
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert	12,00
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme	8,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	8,00
Eiskaffeeccreme 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.