

*Saisonalität und Frische stehen bei uns im Mittelpunkt.
Daher passt sich unsere Speisekarte regelmäßig den besten verfügbaren Zutaten an.
Die folgende Auswahl dient als Orientierung und spiegelt unsere kulinarische Handschrift wider.*

vor

forelle

geräuchertes filet · bohnensterz · rahmgurke · 14,20 €

suppe

klare rindsuppe

leberknödel oder frittaten · 5,40 €

fischsuppe

papriziert · verschiedene fischfilets · 8,30 €

kleine gäste

fisch

gebackenes oder gebratenes zanderfilet · petersilkartoffeln · 13,70 €

schwein

gebackenes schnitzel · pommes frites oder reis · 12,50 €

Allergene

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an uns.
Wir informieren und beraten Sie sehr gerne!

haupt

zander

gegrilltes filet · kräutergnocchi · kohlrabi-erbsengemüse · 27,60 €

karpfen

gebackenes filet · kräuter-gemüse-cous-cous · joghurt-tahindip · 23,20 €

ente

gebratene brust · konfierte keule · erbsen-minzpuree · mohn · karotten · 28,90 €

brennessel-laugenknödel

pilzrahm · röstzwiebel · kräuteröl · (vegan) · 18,70 €

schwein

gebackenes schnitzel / cordon bleu von der karreerose ·
pommes frites oder reis · 16,70 € / 18,10 €

gemischter salat

essig-ölvinaigrette · 5,50 €

nach

schokolade

tarte · hongiparfait · sauerrahm · uhudler · 8,90 €

grießflan

johannisbeersorbet · basilikum · mandelcrumble · (vegan) · 8,50 €

affogato

espresso · vanilleeis / mit ron johann vanillerum 2 cl, gölles · 5,50 € / 9,50 €

vor

sellerie

gebraten · bärlauchkruste · erdäpfelcreme · zwiebeljús · haselnussbrösel · (vegan) · 12,50 €

schweinsbauch

knusprig gebraten · sellerie · bärlauchkruste · erdäpfelcreme · jús · 13,70 €

suppe

cremesuppe

bärlauch · pumpernickl · 6,90 €

haupt

kabeljau & papageifisch

im pergament gegarte filets · bärlauchrisotto · tomate-paprikacreme · 28,20 €

lamm

geschmorte schulter · thymiansaftl · bandnudeln · bärlauch · 28,60 €

risotto

bärlauch · gebackener eidotter · parmesan · (vegetarisch) · 16,70 €

dessert

kuchen

schlagobers · früchte · 7,20 €

schneenockerl

vanillesauce · 8,50 € · mit eierlikör · 10,50 €