



Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in unserem Restaurant.

Hugo
“der Sommercocktail” leicht – spritzig – erfrischend

Tageskarte

„Gazpacho“

Kalte Gemüsesuppe mit Croutons & Schnittlauch

3,90 €

**Warm-geräuchertes Lachsforellenfilet mit Mango-Chutney
& großer Gartensalat**

9,80 €

“Sommerhit”

Schweinerückensteak vom Lavarost

Gratinierbutter & großer Gartensalat

8,80 €

**Entenbrust in der Ingwerhonigkruste & Garnelen
auf Wokgemüse im Bambusdämpfer / Basmati Reis / Asiasaucen**

15,50 €

„VEGETARISCH“

„ Burrata „

Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit Basilikum & Aiolibrot

8,80 €

Feine Tagliarini & geröstete Pfifferlinge

in einer Basilikumsauce

13,90 €

Frische Pfifferlinge in Petersilienrahm

mit Semmelknödel

15,80 €

SONNTAG MITTAGSTISCH
VON 11.00 -14.00 UHR

SUPPEN

**Tafelspitzsupperl vom Oberpfälzer Weiderind,
mit Griesnockerln** 4,90 €

**Exotisch-thailändische Kokossuppe,
mit Gemüse, Curry & Shrimps** 6,60 €



VORSPEISEN

**Knackiger Blattsalat von der Gärtnerei Raum & geröstete Pfifferlinge mit Speck
in Sherry-Vinaigrette / Aiolibrot**

11,50 €

**Matjesdoppelfilet auf Eis
Zwiebelringe / Schmand / Bohnen / Butterkartoffeln**

2 Stück 9,40 €

**Lachs aus eigener Räucherei,
mit Sahnemeerrettich, Reiberdatschi & Salatblume**

9,80 €

**Carpaccio vom Angusrind mit Olivenoel,
Pinienkerne, gehobelten Parmesan, Salatnest & Knoblauch-Crostini**

11,50 €

**Fin de Claire Austern aus unserem Meerwasserbecken
mit Chesterschnitten & Zitronenstern,
pro Stück 3,20 €**

FISCH & KRUSTENTIERE

Dialog von Garnelen & Steinbeisserfilet
auf Wokgemüse / schwarzer Risotto

24,50 €

Lachsmedaillon mit Basilikumkräuterkruste überbacken
glaciertes Gemüse / Pfifferlinge / Tomatenpolenta

24,00 €

Filet vom Flusszander
Kross gebraten / Basilikumsauce / Gemüse / Pasta

19,50 €



“KLASSIKER“

Wiener Backhendl
mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie & Erdäpfel

13,90 €

Entenbrust im Ofen kross gebraten,
Natarsoss, Blaukraut & Semmelknödel

16,90 €

„Cordon bleu“
vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,
Pommes frites & Blattsalat

12,90 €

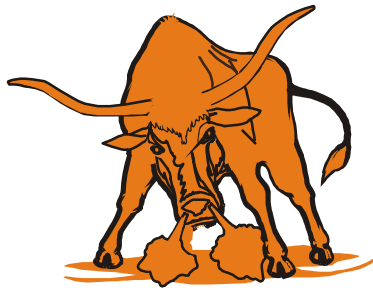
Rücken vom Salzwiesenlamm in der Kräutersenfkruste,
Gemüse / Kartoffelgratin

24,50 €



SAFTIGE STEAKS VOM LAVAROST

knackige Salate & leckere Potatoes



SCHWEINEFILET 220gr. 10,80 €
das Sahnehäppchen vom Landschwein!

PUTENSTEAK 240gr. 7,20 €
superzart, mager!

SCHWEINESTEAK 250gr. 8,80 €
vom Landschwein

RUMPSTEAK-Angus 220gr. 18,90 €
kleiner Fettrand, mager!

ENTRECOTE-Angus 320gr. 26,50 €
Die feinmaserige Fettmarmorierung,
ist Geschmacksträger & Garant für Saftigkeit.

FILETSTEAK 240gr. 27,50 €
das beste & zarteste für den Feinschmecker!

UND PACKT DICH DIE FLEISCHES LUST
Die Gewichtsangaben beziehen
sich aufs Rohgewicht.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
grillen wir Rindfleisch medium,
Schwein & Pute durch.

**WÄHLEN SIE
EINE ZUBEREITUNGSART**

Mit Kräuterbutter

Mit Madagaskar-Pfeffersauce

Mit Cafe de Parisbutter überbacken

Bei Röstzwiebeln berechnen wir
1,80 €

**WIR EMPFEHLEN
ZU IHREM STEAK**

„Folienkartoffel mit Sauerrahm“

„Schweizer Rösti“

„Kartoffelgratin“

„Bratkartoffeln“

4,50 €

Pommes frites – Reis – Pasta
3,50 €

„Saisongemüse“

4,40 €

GÄRTNERSALAT

Blattsalate mit Kirschtomaten,
geröstete Kürbiskerne & Brotcroupons

in Sherry- Vinaigrette-

oder

French-Dressing.

4,80 €

ZUM ABSCHLUSS EIN DESSERT

**Panna Cotta mit Himbeerspiegel / Thai-Basilikumeis
& Früchten**

7,70 €

Orangencreme mit Erdbeersauce

& Sahne

5,90 €



UNSER ZARTSCHMELZENDES EIS
IST AUSSCHLIEßLICH MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN
UND OHNE KÜNSTLICHES AROMA HERGESTELLT.

**Bourbon-Vanille,
Amarena – Pistazien - Schoko -Thai-Basilikumeis
& Cassisorbet
pro Kugel 1,50 €**

DER KÄSEGENUSS

Variation von Kuh - & - Schafsmilchkäse,
mit Butter, Ciabattabrot & Chutney

8,80 €

„Für zu Hause“

Griebenschmalz nach Großmutter's Rezept
im Einmachglas

4,50 €
