



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

## **Speisekarte**

**Quittensorbet**  
mit Prosecco geduscht  
3,90 €  
\*\*\*\*\*

**Steinpilz-Carpaccio**  
Olivenoel, Pinienkerne, Salatnest & Aiolibrot  
12,50 €  
\*\*\*\*\*

**O“mas Kalbspflanzerl**  
mit Natursoss & Kartoffel-Gurkensalat  
9,40 €  
\*\*\*\*\*

**Tafelspitz mit steierischen Kren,**  
Marktgemüse / Butterkartoffeln  
13,40 €  
\*\*\*\*\*

**Geflügelbrustspieß „Marrakesch“**  
Saftige Hähnchenbrust mit Kirschtomaten & Grillkäse  
auf Ingwerrisotto & Mango-Chutney  
9,80 €  
\*\*\*\*\*

## **„Vegetarisch“**

**Steinpilze & Pfifferlinge in Petersilienrahm, mit Semmelknödel**  
13,80 €  
\*\*\*\*\*

**Geröstete Pfifferlinge mit Pasta**  
Gorgonzolasauce / geschmolzene Tomaten /  
12,50 €  
\*\*\*\*\*

## SUPPEN

<b>Tafelspitzsupperl vom Oberpfälzer Weiderind, mit Griesnockerl</b>	4,90 €
<b>Exotisch-thailändische Kokossuppe, mit Gemüse, Curry &amp; Shrimps</b>	6,60 €
<b>Gazpacho – kalte Gemüsesuppe mit Brotroutons</b>	4,40 €



## VORSPEISEN

### **Vorspeisen-Variation**

**Pfifferlings-Panna Cotta / Terrine vom Landgockl /  
Lachs / Matjestatar / Salatblume / Toast**

12,40 €

\*\*\*\*\*

### **Matjesdoppelfilet auf Eis**

**Zwiebelringe / Schmand / Bohnen / Butterkartoffeln**

7,20 €

\*\*\*\*\*

### **Lachs aus eigener Räucherei,**

**mit Sahnemeerrettich, Reiberdatschi & Salatblume**

9,80 €

\*\*\*\*\*

### **Frische Pfifferlinge in Petersilienbutter,**

**Gartensalat / Aiolibrot**

13,50 €

\*\*\*\*\*

### **Tatar vom Rinderfilet mit Scotch Whisky parfümiert,**

**Chilibrot / Salatblume**

13,40 €

\*\*\*\*\*

### **Carpaccio vom Angusrind mit Olivenoel,**

**gehobelten Parmesan, Salatnest & Knoblauch-Crostini**

11,50 €

\*\*\*\*\*

### **Fin de Claire Austern aus unserem Meerwasserbecken**

**mit Chesterschnitten & Zitronenstern,**

**pro Stück 3,20 €**

# FISCH & KRUSTENTIERE

## **Garnelen Singapur in Ingwer-Curryschaum**

Zucchini / Melone / halbwilder Reis

19,80 €

\*\*\*\*\*

## **Ganzer Loup de mer, oder als Filet in Olivenoel gebraten,**

Zucchini/ Oliven /Tomaten / Kartoffeln

19,50 €

\*\*\*\*\*

## **Dialog von Steinbuttfilet & King Prawns,**

Basilikumsauce / Gemüse / Pasta

24,00 €

\*\*\*\*\*



## “ K L A S S I K E R “

### **„Cordon bleu“**

vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,

Pommes frites & Blattsalat

12,90 €

\*\*\*\*\*

### **Wiener Backhendl**

mit Preiselbeeren, gebackene Petersilie & Erdapfel

14,90 €

\*\*\*\*\*

### **Geschmorte Ochsenbackerl in Bordeauxsauce,**

Gemüse / feine Nudeln

15,20 €

\*\*\*\*\*

### **Entenbrust im Ofen kross gebraten,**

Natursoss, Blaukraut & Semmelknödel

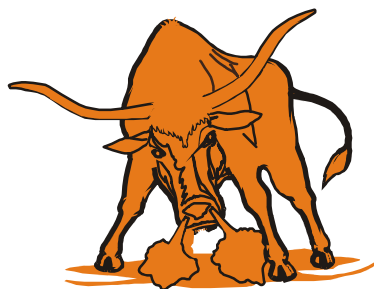
16,90 €

\*\*\*\*\*



# 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 & Brotcroutons

in Sherry- Vinaigrette-  
oder

French-Dressing.

4,80 €

# ZUM ABSCHLUSS EIN DESSERT

## **Panna Cotta mit Himbeerspiegel**

Früchte & Eis

7,70 €

\*\*\*\*\*

## **Salat von Erdbeeren mit Sahne**

& Vanilleeis

5,60 €

\*\*\*\*\*

## **Pochierter Weinberg-Pfirsich mit Vanilleschaum,**

Pistazieneis & Früchte

8,60 €

\*\*\*\*\*



## **DER KÄSEGENUSS**

Variation von Kuh - & - Schafsmilchkäse,

mit Butter, Ciabattabrot & Tomaten-Papaya-Chutney

8,80 €

## **„Für zu Hause“**

Griebenschmalz nach Großmutter's Rezept

im Einmachglas

4,50 €

\*\*\*\*\*