



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

## **Speisekarte**

### **Schwarzes Johannisbeersorbet**

mit Prosecco geduscht

4,90 €

\*\*\*\*\*

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

Chilibrot / Salatblume

13,40 €

\*\*\*\*\*

### **Rinderroulade nach O' mas Rezept,**

Senfsauce / Gemüse / Kartoffelpüree

16,50 €

\*\*\*\*\*

### **Ochsenbäckchen in Bordeaux geschmort,**

Gemüse / feine Pasta

18,00 €

\*\*\*\*\*

### **Kalbsleberscheiben in Fassbutter gebraten,**

Cassissauce / Rahmwirsing / Kartoffelgratin

17,50 €

\*\*\*\*\*



## **„Vegetarisch“**

### **Steinpilze in Petersilienrahm, mit Semmelknödel**

16,80 €

\*\*\*\*\*

### **Geröstete Steinpilze mit Pasta**

Gorgonzolasauce / geschmolzene Tomaten /

13,50 €

\*\*\*\*\*

## SUPPEN

**Tafelspitzsupperl vom Oberpfälzer Weiderind,  
mit Griesnockerl**

5,90 €

**Exotisch-thailändische Kokossuppe,  
mit Gemüse, Curry & Shrimps**

6,60 €



## VORSPEISEN

**Knackiger Feldsalat in Sherry-Vinaigrette  
Kross gebratene Speckwürferl / Brotcroutons**

7,90 €

\*\*\*\*\*

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

9,80 €

\*\*\*\*\*

**Garnelenspieß mit schmelzender Kräuterbutter,  
Knoblauchbrot & Salatblume**

8,50 €

\*\*\*\*\*

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

12,50 €

\*\*\*\*\*

**Ziegenkäse im Speckmantel  
mit Honig & Rosmarin lauwarm geräuchert,  
Salatblume / Mango Chutney**

9,40 €

\*\*\*\*\*

**Fin de Claire Austern aus unserem Meerwasserbecken  
mit Chesterschnitten & Zitronenstern,**

pro Stück 3,20 €

\*\*\*\*\*

## FISCH & KRUSTENTIERE

**Garnelen „Singapur“ in Curry-Cocossauce,  
Basmati Reis / gegrilltes Obst**

18,90 €

\*\*\*\*\*

**Gebratenes Lachsfilet**

Estragonsenssauce / Gemüse / Parmesanrisotto

21,50 €

\*\*\*\*\*

**Pfeffersteak vom Sashimi Thunfisch kurz angebraten,  
Wokgemüse / Wasabipüree / Sojasauce**

26,00 €

\*\*\*\*\*



## “KLASSIKER“

**„Cordon bleu“**

vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,  
Pommes frites & Blattsalat

13,90 €

\*\*\*\*\*

**Wiener Backhendl**

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie & Erdäpfel

14,90 €

\*\*\*\*\*

**Entenbrust im Ofen kross gebraten,**

Natursoss, Blaukraut & Semmelknödel

16,90 €

\*\*\*\*\*

**Kalbsrückensteak rosa gebraten, Steinpilze in Olivenoel,  
Gemüse / Kartoffelgratin**

27,80 €

\*\*\*\*\*

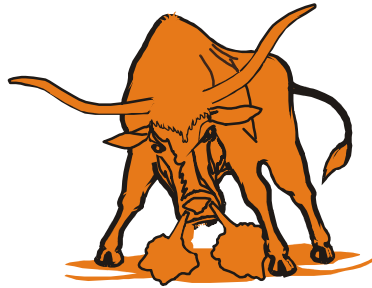
**Rücken vom Salzwiesenlamm in der Senfkräuterkruste**

Gemüse / Kartoffelgratin

28,50 €

# SAFTIGE STEAKS VOM LAVAROST

## knackige Salate & leckere Potatoes



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

**PUTENSTEAK** 220gr. 7,90 €  
superzart, mager!

**SCHWEINESTEAK** 240gr. 9,80 €  
vom Landschwein

**RUMPSTEAK-Angus** 230gr. 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

Pommes frites – Reis – Pasta

3,70 €

„Saisongemüse“

5,50 €

**GÄRTNERSALAT**

Blattsalate mit Kirschtomaten,

& Brotcroutons

in Sherry- Vinaigrette-

oder

French-Dressing.

4,80 €

## ZUM ABSCHLUSS EIN DESSERT

### **Panna Cotta mit Himbeerspiegel**

Früchte & Eis

6,80 €

\*\*\*\*\*

### **Mousse au Chocolade**

& Früchte

8,20 €

\*\*\*\*\*

### **Creme bruleé**

Früchte / Pistazieneis

7,90 €

\*\*\*\*\*



## **DER KÄSEGENUSS**

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

10,80 €

### **„Für zu Hause“**

Griebenschmalz nach Großmutter's Rezept  
im Einmachglas

4,70 €

\*\*\*\*\*