



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

WLAN-SCHLÜSSEL: 3981175963996904

Speisekarte

Schwarzes Johannisbeersorbet oder Lemonensorbet

mit Prosecco geduscht

5,90 €

Oma's Kalbspflanzerl

Natursoss / Kartoffelgratin / Gemüse

10,50 €

Zarter Kalbsrahmbraten

Gemüse / feine Pasta

12,90 €

Hirschkalbsbraten mit Ginrahmsauce,

Selleriemus / Breznknödel / Preiselbeeren

18,90 €



„Vegetarisch“

Gemüsemaultaschen

Currysauce / geschmolzene Tomaten / Broccoli

9,50 €

Spinatknödel mit Parmesan überbacken,

Pinienkerne / Schnittlauchauce / geschmolzene Tomaten / Gärtnersalat

13,80 €

SUPPEN

**Tafelspitzsupperl vom Oberpfälzer Weiderind,
mit Grießnockerl** 5,90 €

**Tomatenschaumsüppchen, Basilikumnockerln
mit gebackener Frühlingsrolle** 5,60 €



VORSPEISEN

**Knackiger Feldsalat in Sherry-Vinaigrette
Kross gebratene Speckwürferl / Brotcroutons**
7,90 €

**Lachs aus eigener Räucherei,
mit Sahnemeerrettich, Reiberdatschi & Salatblume**
9,80 €

**Knusprige Frühlingsrollen
Chilisauc / Rucolasalat**
7,60 €

**Tatar vom Rinderfilet mit Scotch Whisky parfümiert,
Chilibrot / Salatblume**
13,40 €

**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 €

**Pochiertes Skreifilet von den Lofoten /
Pommery Senfsauce / Blattspinat / Petersilienkartoffel**

22,50 €

**Gebratenes Lachsfilet
Schnittlauchsauce / Gemüse / Pasta**

21,50 €



“KLASSIKER“

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

13,90 €

**Entenbrust im Ofen kross gebraten,
Natarsoss, Blaukraut & Semmelknödel**

16,90 €

**Ochsenbäckchen in Rotweinsauce geschmort
Gemüse / Pasta**

18,50 €

**Wiener Backhendl
mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie & Erdäpfel**

15,50 €

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 Chocolate

mit Früchte - Dialog

7,60 €

Spekulatius-Halbgefrorenes

mit parfümierten Orangenfilet & Früchte

7,50 €



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 €
