



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

Speisekarte

Quittensorbet
mit Prosecco geduscht
3,90 €

Pasta mit Garnelen / Spargel / Tomaten
& Rucolasauce
13,20 €

Rehbraten mit Wacholdersauce,
Brezknödel, Selleriemus, Preiselbeeren
16,80 €

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

„Vegetarisch“

Steinpilze & Pfifferlinge in Petersilienrahm, mit Semmelknödel
15,80 €

Geröstete Pfifferlinge mit Pasta
Gorgonzolasauce / geschmolzene Tomaten /
13,50 €

SUPPEN

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

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



VORSPEISEN

Matjesdoppelfilet auf Eis
Zwiebelringe / Schmand / Bohnen / Butterkartoffeln
2 Stück 9,40 €

Knackiger Rucolasalat
mit Avocado / Parmesan
& Aiolibrot
8,50 €

Frische Pfifferlinge in Petersilienbutter,
Gartensalat / Aiolibrot
12,50 €

Garnelenspieß mit schmelzender Kräuterbutter,
Knoblauchbrot & Salatblume
7,90 €

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

Filet vom Seesaibling
Basilikumsauce / Gemüse / Pasta
22,40 €

Garnelen Singapur in Ingwer-Curryschaum
Spargel / Melone / halbwilder Reis
19,80 €

Ganzer Loup de mer in Olivenoel gebraten
Grüner Spargel/ Tomaten / Kartoffeln
23,50 €



“ KLASSIKER “

„Cordon bleu“
vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,
Pommes frites & Blattsalat
12,90 €

Wiener Backhendl
mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie & Erdäpfel
14,90 €

Entenbrust im Ofen kross gebraten,
Natarsoss, Blaukraut & Semmelknödel
16,90 €

Rücken vom irischen Salzwiesenlamm in der Kräutersenfkruste,
Gärtnergemüse / Kartoffelgratin
26,60 €



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

Früchte & Eis

7,70 €

Salat von Erdbeeren mit Sahne

& Vanilleeis

5,60 €



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 €
