

Frische einheimische Produkte der Saison verwandeln wir

in feine Schmankerl

Inspiriert durch alles was die Region zu bieten hat frisch zubereitet wird die Tageskarte laufend neu kreiert. Wir leben mit den Jahreszeiten. Diese bestimmen die Auswahl der Karte.

Nehmen Sie den Wechsel der Jahreszeiten wahr:

*Trinken Sie im Frühjahr bei der ersten Radtour ein Radler
Genießen Sie im Sommer frische Salate oder einen
Eisbecher auf der Terrasse und lassen Sie sich im Herbst
eines unserer Wildgerichte schmecken.*

A Gangerl vorweg

Festtagsuppe mit Griesnockerl und Leberspätzle

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

*Ofenfrische Schweinshaxe in
Dunkelbiersoße
Semmelknödel und Sauerkraut*

1/2 Backhendl mit Kartoffelsalat

*Sauerbraten mit Butterspätzle
und Blaukraut*

Ohne Fleisch gibt es heute

*Zanderfilet gebraten
auf hausgemachten Nudeln in Basilikumpesto
mit Blattsalate*

*Hausgemachte Nudeln mit gebratenen Pfifferlingen
und Oktopus
Blattsalate*

Aus des Jäger`s Beute

*Wildhacksteak mit frischen Rahmpfifferlingen
Butterspätzle*

*Wildschweinbraten mit Butterspätzle
und Blaukraut*

*Rehgulasch mit Preiselbeeren
und Semmelknödel*

Für die G'schleckerten

Eisschokolade

Eiskaffee

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

*Sorbetteller – 3erlei Sorbets je nach
Saison
mit Früchten garniert*

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

Cappuccino mit Eis und Sahne

*Pfannkuchen gefüllt mit Eis und
Schokoladensoße*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Eisparfait „Tonkabohne Amarettini“

Panna Cotta mit Beerenkompott