

SUPPE / VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel	5,90
Beef broth with liver dumpling	
Gemischter Beilagensalat vom Büfett mit Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing)	6,50
Mixed salad from the buffet - self-service, 1 plate	
Hausgemachtes Gänseleber-Parfait mit Apfelchutney dazu Toastbrot	18,90
Homemade Gooseliver-Parfait with apple chutney and toast	

HAUPTGANG FISCH

Filet vom Kap-Seehecht in Garten-Kräuterkruste (Meeresfisch - grätenfrei) mit hausgemachter Remouladen Sauce (2) dazu Kartoffeln	18,90
Cape hake Fillet in an herbed crust with Remoulade Sauce (2) also with potatoes	
Tagliatelle mit Gambas und Bärlauch Pesto und Cocktailtomaten	20,90
Tagliatelle with Shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes	
Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln	21,90
Grilled fillet of native salmon trout with potatoes	

HAUPTGANG FLEISCH

Gebackenes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites	16,90
Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips	
Rinderroulade „Großmutter Art“ mit Blaukraut und Kartoffelpüree	19,90
Beef roulade grandmother style with red cabbage and mashed potatoes	
Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen	23,90
Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls	
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungbullen (ca.250g Rohgewicht) mit gedünsteten Zwiebeln dazu Pommes frites	28,50
Rumpsteak with onions and French fries	

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an Unverträglichkeiten auf Lebensmittel reagieren
Oder Vegetarier bzw. den vegane Gerichte bevorzugen. Wir beraten Sie gerne.

Bei Beilagenänderung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen !
Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kredit-/Debitkarten oder Handypay**

Wir stimmen Produkte und Speisen gerne auf Ihre individuellen Lebensmittel-Unverträglichkeiten (Allergiker-Karte) ab.