

Auszug unserer Speisekarte ab 04.08.2026
Eierschwammerl/RehSpezialitäten und vieles mehr
auf der Tageskarte vorort

VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	10,00
Carpaccio vom <u>Rehfilet</u> mit <u>Wacholdersauce</u> dazu Parmesan und Ruccolasalat	15,00
zweiertelei marinierte <u>Rübenscheiben</u> auf <u>Zucchini Salat</u> mit Zitronen Mayonnaise serviert (vegan)	11,00

SUPPEN

Rindssuppe mit <u>Früttaten</u> oder <u>Lungenstrudel</u>	4,80
<u>Rote Rüben- Joghurt Kaltschale</u> mit Räucherforelle	7,80

Liebe Gäste, wir behalten es uns vor, bei Änderungs- bzw. Sonderwünschen
(Beilagen, filetieren geteilte Portionen usw.) unserer Speisen einen Beitrag von
€ 2,50 extra für die Mehrarbeit zu verrechnen. Bitte Danke

FISCH und HAUSMANSKOST

ganze <u>Regenbogenforelle</u> aus dem Höllental/Oberwasser in Butter gebraten dazu Petersilerdäpfel	26,00
cremiges <u>Limetten-Stangensellerierisotto</u>	15,50
oder mit <u>Welsfilet</u> von Gut Dornau und Koriandersc.	26,50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmen Krautsalat	16,00
!!!geröstete frische <u>Eierschwammerl</u> mit Jungzwiebel und Ei !!! dazu Petersilerdäpfel	kl. 13,80 / gr. 21,50
gebratenes hausgeräuchertes <u>Selleriesteak</u> auf Paprika-Erdäpfelpüree mit Avocadocreme (vegan)	16,50
Cremige <u>Pasta</u> mit heimischer Sommertrüffel aus dem Föhrenwald dazu Parmesan	23,50

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzberglamm</u> mit gemischtem Salat	23,50
zartes <u>Rehrahmgulasch</u> dazu Butternockerl	19,00
gebratene <u>Schweinsleber</u> in Zwiebelsauce mit Erdäpfelpüree serviert	16,90
kurzgebratener <u>Rostbraten</u> mit Pfefferbutter serviert mit Gemüse und Braterdäpfel	23,80
<u>Schnitte</u> vom heimischen <u>Rehshögl</u> im Preiselbeersaftl dazu Kroketten und Röstgemüse	29,80
<u>Schweinelenchen</u> mit cremigen Eierschwammerl dazu hausgemachte Butternockerl	23,80

DESSERTS

gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	9.80
erfrischendes <u>Kirschparfait</u> dazu hausgemachte Amaretto-Mandelcookies	10,00
gebackene <u>Marillen</u> mit Vanilleeis	10,40
<u>Apfel-Mohntorte</u>	6.00
warmer glutenfreier <u>Schokokuchen</u> mit Marilleneis serviert	9,50
gemischtes <u>Käse Brett</u>	11,50

Werter Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.