

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.*

*Hier einige Gerichte aus der täglich
wechselnden Tageskarte*

Tageskarte

*Vorspeisenteller – hausgebeizter Lachs Avocado
Matjesfilet und Hummerkrabbe*

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

Rindszunge in pikanter Soße

Kroketten und Salate

Saueres Lüngerl mit Semmelknödel

*Entenbrust rosa gebraten mit
Pfifferlingrahmnudeln und Salate*

*Rindergulasch mit Nudeln
und Krautsalat*

*Wachterlschmaus
Leberkäse Fleischpflanzerl und Bratwürstl
auf Sauerkraut mit Semmelknödel*

Ohne Fleisch gibt es heute

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel

*Saiblingsfilets auf Knoblauchnudeln
und Salate*

Aus des Jäger`s Beute

*Wildhacksteak mit Rahmpfifferlingen
Butterspätzle*

*Rehbraten in kräftiger Wildsoße
Butterspätzle und Blaukraut*

Für die G'schleckerten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pfannkuchen gefüllt mit Eis

Eisschokolade

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

*Sorbetteller – 3erlei Sorbets
Limette Erdbeeren Heidelbeere Birne
mit Früchten garniert*

*Kleine Creme Brûlée
Marillen – Amaretto –Eisparfait*

Schokoladennudeln mit Vanilleeis

*Warmes Holunderkompott
mit Vanilleeis*