

Frische einheimische Produkte der Saison verwandeln wir

in feine Schmankerl

Inspiziert 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

Kürbiscremesuppe

Tageskarte

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Brot

*Bunter Salatteller mit Schweineschnitzel
in Sesamhülle gebacken Knoblauchbrot*

Vom Rost und aus der Pfanne

*Teufelstoast - Kleines Naturschnitzel auf Toast
mit würziger Cocktailsoße
und Salatgarnitur*

*Wiener Schnitzel vom Schwein
Pommes frites und Salate*

*Almschnitzel - Schweineschnitzel belegt mit
geschwenkten Speck und Zwiebeln
mit Almkäse überbacken
Rösti und Salate*

*Schweinelendchen natur gebratena mit
Rahmpfifferlingen Butterspätzle
und Salate*

*Züricher Sahnegeschnetzeltes von
der Pute Rösti und Salate*

*Rumpsteak vom Rost mit Kräuterbutter
Pommes frites und Salate*

*Die Wildkarte entnehmen Sie
der Speisekarte*

Für die G'schleckerten

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

Cappuccino mit Eis und Sahne

*Eisparfait „ Honig - Zirbe “
hausgemacht*

*Hollerkompott mit Zwetschgen und
Vanilleeis*

*Tobleronemousse- Mousse von
feiner schweizer Schokolade*

*Zwetschgenbavesen mit dunklem
Schokoladeneis*

Rumtopf Früchte mit Walnußeis