

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.*

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

**Hausgemachte Blut- und Leberwürste
auf Sauerkraut mit Kartoffeln**

**Geschmorte Rindsbackerl mit Kartoffelplätzchen
und Salate**

**Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Rinderfilet
mit Kroketten und Salate**

Frisch aus dem Rohr:

**Bauernbrat`L vom Schwein mit Raindlgemüse
Speckknöderl und Krautsalat**

½ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Ohne Fleisch gibt es heute

**Wolfsbarschfilet auf hausgemachten
Nudeln mit Basilikumpesto Blattsalate**

**Hausgemachte Nudeln in leichter Sahnesoße
frischer Trüffel und Räucherlachs**

Aus des Jäger`s Beute

**Hirschkalbsbraten in kräftiger Wildsoße
Preiselbeeren Spätzle und Blaukraut**

**Gamsrücken gebraten auf
Steinpilznudeln mit Blattsalate**

Für die G'schleckerten

Hausgemachter Rumtopf mit Walnußeis

Eisparfait von der Tonkabohne auf Rotweinzwetschgen

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Eisschokolade

Pfannkuchen gefüllt mit Eis und Schokoladensoße

Walnußbecher

Walnußeis und Schokoeis mit Haselnußlikör und Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren