



**Restaurant geöffnet:**

**Montag – Freitag**

**ab 17.00 Uhr**

## **Tageskarte**

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen,  
getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Parmesan A/C/G** € 14,50

**Pfifferlingsragout mit frischen Kräutern  
und Jungzwiebeln dazu Semmelknödel A/C/G** € 14,90

**Bunte Blattsalate mit Radieschen**

**an Honig-Balsamicodressing**

**dazu**

**gebratene Zucchinischeiben und Parmesan C/G/M** € 11,00

**Räucherlachs C/D/M** € 12,50

**gebratenen Schweinefiletstreifen C/M** € 13,50

**Hirschschenken und gebratenen Pilzen C/M** € 13,50

### **Vorspeisen und Salate:**

**Bunte Blattsalate an Balsamico-Honigdressing  
und gerösteten Kürbiskernen C/M** € 5,50

**Gemischter Salat an Senfdressing  
mit gerösteten Pistazien C/M/H** € 5,80

**Lumpensalat fein garniert, mit Brot A/M** € 9,50

**Wurstsalat fein garniert, mit Brot A/M** € 7,50

**Carpaccio vom Rinderfilet** € 13,90

mit Traubenkernöl, Balsamicolack und Parmesan G

**Hirschschenken mit eingelegten Pfifferlingen  
und Walnüsse H** € 13,50



### Suppen:

Klare <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle <i>A/L/C</i>	€ 4,20
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b> mit Pinienkernen <i>G</i>	€ 5,00
Klare <b>Rinderbrühe</b> mit Pfifferlingsknödel <i>A/C/G/L</i>	€ 5,00

### Hauptspeisen:

„ <b>Freschengulasch</b> nach Art des Küchenchefs“ würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle <i>A/C/G</i>	€13,90
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>A/C/G</i>	€ 13,90
<b>Würziges Weißweinrisotto</b> mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und Jungzwiebeln <i>G/O</i>	€ 14,50
<b>Gebackene Kartoffel-Pfifferlingsnockerl</b> auf Tomaten-Gemüseragout <i>A/C/G</i>	€ 13,50
Zartes <b>Schweinefilet</b> an Senfsauce dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse <i>A/C/G/M/L</i>	€ 19,90
<b>Zartes Rinderfiletsteak</b> an Portweinjus dazu gebratener Karfiol mit Pfifferlingen und Kartoffelgebäck <i>A/G/G/O</i>	€ 28,50
<b><u>Dessert:</u></b>	
<b>Mohr im Hemd</b> mit hausgemachtem Sauerrahmeis und gerösteten Mandeln <i>A/C/G/H</i>	€ 8,50
Zweierlei vom hausgemachten <b>Sorbet</b>	€ 5,20
<b>Weißes Schokomousse</b> mit Zitronenaroma an frischen Beeren <i>C/G</i>	€ 8,50