



Suppen

- Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl € 5,50
 Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Einlage € 5,90

Vorspeisen

- Pa amb Oli
 Mit Knoblauch und Olivenöl geröstetes
 Bauernbrot serviert mit Oliven und Aioli
 - Belegt mit Serranoschinken € 11,50
 - Belegt mit Serranoschinken und
 Manchegokäse € 12,50
- Carpaccio vom Lachs und der Jakobsmuschel
 mit Basilikum, Limonendressing und
 Wildkräutersalat € 12,50
- Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse
 an Wildkräutersalat und hausgemachter
 Paprikamarmelade € 9,50

Salate

- Großer und bunter Herbstsalat mit Gurke,
 Tomate, Granatapfelkernen und Sprossen
 (wahlweise mit Balsamico-, Himbeer- oder
 Joghurdressing) € 8,50
- Wahlweise auch mit:
 Gebratener Hähnchenbrust € 11,90
 Gebratenen Rinderstreifen € 13,90
 Gebratenen Waldpilzen € 11,90
- Fish ´n Chips
 Bunte Blattsalate in lauwarmem Senfdressing
 mit gebratenem Lachs, Zander,
 Jakobsmuschel und Riesengarnele mit
 hausgemachten bunten Kartoffelchips € 15,50

Flammkuchen

- Mit Creme fraiche, Speck und Zwiebeln € 7,50
 Mit Creme fraiche, Ziegenkäse, Walnuss,
 Honig und Thymian € 8,50
 Mit Creme fraiche, Räucherlachs und
 Lauchzwiebeln € 8,00
 Mit Creme fraiche, gebratenem Kürbis und
 Cranberrys € 8,00

Pasta

- Spaghetti in Trüffelrahmsauce mit gebratenen
 Waldpilzen € 8,90

- Tagliatelle in rotem Pesto mit Rinderstreifen,
 grünem Spargel, Kirschtomaten und
 Pinienkernen € 17,90
 → Wahlweise auch mit gebratenen
 Hähnchenbruststreifen € 14,90

Weitere Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone,
 Bratkartoffeln und buntem Salat € 19,50
- Rib Eye Steak (250g) vom Black Angus auf
 würzigem Grillgemüse mit grünem Pfeffer und
 Rosmarindrillingen € 19,90
- Grillteller „flussaufwärts“
 Medaillons vom Rind, Schwein und der
 Poularde mit Kräuterbutter, Riesengarnele mit
 Safranaoli, Knoblauchspinat und Bratkartoffeln
 € 21,50
- 6 Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauch-Sauce
 mit Tagliatelle € 19,50
- Steakburger
 Gegrillte Rinderfiletscheibe im Brioche-Bun mit
 unserer Burgersauce, Zwiebel-Relish,
 Salatgurke, Tomate und Wildkräutern an
 Süßkartoffelecken € 16,50
- Rosa gebratene Entenbrust mit
 Rotweinschalotten, würzigem Kürbisgemüse
 und gebratenen Serviettenknödeln € 19,00
- Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel auf
 Rahmsauerkraut mit Süßkartoffelgnocchi
 € 18,50

Heimatküche

- „Himmel & Erde“
 Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree,
 Schmorzwiebeln und gebratenen
 Apfelscheiben € 14,90
- Gekochter Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce
 mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Apfel-
 Salat € 16,50

Dessert

- Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und
 dazu hausgemachtes Vanilleeis und frische
 Erdbeeren € 7,50
- Käseauswahl an hausgemachter
 Paprikamarmelade mit Butter und Baguette
 € 12,90
- Warme Marillenknödel mit Zwetschgenröster
 und Vanillesauce € 7,50