

Zum Anstoßen:

Lillet Buck

Lillet blanc mit Thomas Henry-Ginger Ale aufgegossen,
mit frischem Ingwer, Limettenschnitz und Eiswürfel
€ 7,70

oder unsere alkoholfreie Alternative

Hausgemachte spritzige Limonade

Holunderblütensirup aufgegossen mit naturtrüben Apfelsaft und Soda
mit frischem Thymian, Apfelscheibe, Ingwer und Eiswürfel
-alkoholfrei-
€ 4,60

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Brezenknödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen

kleinem Blattsalatbouquet, gerösteten Kerndl
und Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette *vegetarisch* € 15,90

Räucherfischsteller

Norwegischer Räucherlachs und geräucherte Edelfische
mit geriebenem Meerrettich und Zitronenschnitz
dazu Honig-Senf-Dill-Sauce und gebackene Röstinchen € 15,80

Bunter Gärtnersalat mit Mozzarella, frischer Hass-Avocado,

getrockneten Strauchtomaten, Rucolapesto und Balsamicodressing *vegetarisch* € 14,90

„Prinzessin Thereses Feldsalat“

Koss gebratenes Filet vom Bayerischen Flusszander auf Linsensalat
mit gerösteten Kerndl, knackigen Blattsalaten, frischen Radieserl, Lauchzwiebeln
und königlich Bayerischem Dressing mit süßem Senf und Bierbrand verfeinert € 14,90

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind,

mit Rucola und gehobelten Parmesanspänen,
dazu Zitronen-Olivenöl und alter Balsamico € 13,50

In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse

mit Rucola und mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili -
dazu geröstete Pinienkerne und fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch* € 13,00

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch* € 6,90

Gemischter Beilagensalat

Rohkostsalate und Blattsalate dazu Balsamico-Dressing *vegetarisch* € 6,50

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grieß- und Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauchröllchen € 6,70

Feine Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

mit steirischem Kürbiskernpesto und frittiertem Rucola -*vegetarisch* € 7,30

Aus Töpfen und Pfannen

Tiroler Bauerngröstl

vom knusprig gebratenen Spanferkel in kräftiger Naturjus mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, gerösteten Knödeln und Spiegelei

€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenschnitz und Preiselbeeren, dazu glasierte Karotten und Petersilienkartoffeln

€ 24,60

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind mit Rotwein-Schalotten

dazu gebackene Herzoginkartoffeln und eine dunkle Demi-glace

€ 28,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind >>aus der Lende geschnitten<<

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

€ 21,50

Kross gebratenes Putengyros

mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern pikant abgeschmeckt, dazu Gurken-Knoblauchjoghurt und gebackene Kartoffelecken

€ 20,90

Auf der Haut kross gebratenes Saiblingsfilet

mit Balsamico-Berglinsen, dazu Sandkartoffeln und Meerrettichschaum

€ 21,90

Penne „a la Curry“

Penne mit gebratenen Garnelen in einer verfeinerten Tomaten-Curry-Sauce, mit Zucchini, Champignons, Broccoli und Lachzwiebeln

€ 17,90

Kartoffel-Gnocchi in feinem Kürbisrahm mit gerösteten Kürbiskernen

dazu geschmorte Kirschtomaten und frittierter Rucola

€ 17,40

Pikantes Kichererbsen-Tomaten Curry,

mit Basmatireis, verfeinert mit frischem Knoblauch, Koriander, Chilifäden und Ingwer
-vegan, lactosefrei-

€ 15,90

Unsere Desserts

Hausgemachtes Schokoladen-Eisparfait

mit marinierten Renekloten und karamellisierten Sonnenblumenkernen

€ 8,90

Lockere Creme brûlée

mit frischen Waldbeeren und Honig-Minz-Pesto

€ 8,90

Kleiner Apfel-Crumble mit gerösteten Nüssen

kleiner Sahnehaube und frischen Erdbeeren

€ 8,90

Zum Kaffee gibt's

(von 14:00 bis 18:00 Uhr)

Unsere Kuchen

werden mit Schlagrahm serviert

€ 4,80

Feiner Apfelstrudel

mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce[®] oder Vanilleeis[®]

€ 6,10