

## Aperitif:

„Hugo“ Sekt ( 12 ) mit Holunderblütensirup	5,00 €
Aperolsprizz mit Sekt und Aperol ( 1,3,12 )	5,00 €

## Suppen:

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle	4,50 €
Pilzcremesuppe mit Sahne	5,00 €
Kürbiscresmesuppe mit Sahne, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	5,00 €

## Fleischgerichte:

2 Rinderfiletmedaillons mit frischem Gemüse im brasilianischen Pfefferrahmsöble dazu Kroketten ( 1 ) und Salate vom Buffet	28,00 €
Rinderfiletgeschnetzeltes im Paprikasöble dazu Bratkartoffeln und Salate vom Buffet	24,00 €
„Filettöpfe“ Rinderfilet und Schweinefilet mit frischem Gemüse und Pilzen im Rahmsöble dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet	23,00 €
Rumpsteak im brasilianischen Pfefferrahmsöble dazu Kroketten ( 1 ) und Salate vom Buffet	23,00 €
Rumpsteak „Mirabeau“ (Sardellen und Oliven) im Bratensaft dazu Bratkartoffeln und Salate vom Buffet	23,00 €
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Salate vom Buffet	21,00 €
Kalbsrückensteak mit frischen Champignons im Sahnesöble mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet	24,00 €
Kalbsrostbraten aus dem Kalbsrücken mit Zwiebeln dazu Pommes frites und Salate vom Buffet	23,00 €
Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet	21,00 €
Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet	21,00 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet	21,00 €
Schweinerückensteak im brasilianischen Pfefferrahmsöble mit Kroketten ( 1 ) und Salate vom Buffet	18,00 €
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet	18,00 €
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons im Rahmsöble dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet	19,00 €
Sahneschnitzel aus dem Schweinerücken mit hausgem. Spätzle dazu Salate vom Buffet	15,00 €
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet	15,00 €

*Weitere Gerichte und Beilagen auf Anfrage....*

## **Wildgerichte:**

Hirschrückensteak im Rotweinsößle mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und hausgem. Spätzle sowie Salate vom Buffet 26,50 €

Wildragout aus der Hirsch- und Rehkeule im Rotweinsößle mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und hausgem. Spätzle sowie Salate vom Buffet 20,00 €

## **Geflügelgerichte:**

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons im Sahnesößle, dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 17,00 €

Putensteak im Bratensaft mit frischem Gemüse und Champignons dazu Bratkartoffeln und Salate vom Buffet 18,50 €

## **Fischgerichte:**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu neue Kartoffeln und Salate vom Buffet 22,00 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu neue Kartoffeln und Salate vom Buffet 22,00 €

## **Vegetarisches :**

Kürbisragout mit Gemüsestreifen dazu Bratkartoffeln und Salate vom Buffet 17,50 €

Pilzragout mit Gemüsestreifen dazu hausgem. Semmelknödel und Salate vom Buffet 18,00 €

Gemüsepfännle mit neuen Kartoffeln und Salate vom Buffet 17,00 €

**Bei Hauptspeisen werden Seniorenteller mit 2,00 € und Kinderteller mit 2,50 € Nachlass serviert.**

## **Dessert:**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (Himbeergeist) 7,50 €

Vanilleeis mit Sahne, Eierlikör und warmer Schokoladensauce 7,00 €

Panna cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten sowie Sahne 6,50 €

Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne (Zwetschgenwasser) 7,00 €

Kleiner Italiener: Espresso oder Cappuccino mit kleinem Dessert 4,00 €

*weitere Desserts auf Anfrage...*

Bei bekannten Lebensmittelallergien machen Sie bitte unser Service-Personal darauf aufmerksam. Wir beraten Sie gerne!

Deklaration der Zusatzstoffe auf unserer Speisekarte:  
1 mit Farbstoff / 3 mit Chinin / 12 mit Sulfit

Eine Liste mit den 14 Allergenen liegt einsehbar aus.