

Aperitif

Zero Sparkling (alkoholfrei) green (Gurke) / red (rote Rübe) / white (Sellerie)

Bellini (Prosecco, Maracujapüree)

Lillet Wild Berry (Lillet rosé, Wild Berry Tonic, Soda, Beeren)

Limoncello Sprizz (Prosecco, Limoncello, Soda, Minze, Zitrone)

Aperol Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol)

Aus'm Suppentopf & Vorspeisen

Rinderconsommè A/C/G/L

wahlweise mit Kaspressknödel, Kräuterfrittaten oder hausgemachtem Leberknödel
clear beef soup with a choice of sliced pancake, cheese- or liver dumpling

Bärlauchcremesuppe (Vegan möglich) A/G/L/O

Tramezzini | Sauerrahm | Chiliöl

wild garlic cream soup with tramezzini, sour cream, chili oil (vegan possible)

Carpaccio vom Rinderfilet A/G/L/O

Bärlauchpesto | Rucola | Parmesan | 1 Stück Gebäck

beef carpaccio with wild garlic pasta, arugula, parmesan cheese
and 1 piece of pastries

Gebeiztes Lachsforellenfilet A/L/O/F

gepickelte rote Bete | Bärlauchbutter | Ingwer-Limettenmayonnaise | Toastbrot

cured salmon trout fillet with pickled red beet, wild garlic butter, ginger-lime mayonnaise, toast

Grünzeugs

Gemischte bunte Salate der Saison

und verschiedene Dressings vom Buffet

Mixed seasonal salads and dressings from the salad bar

Naturwunder-Salat

bunte Frühlingssalate | Cherrytomaten | Hausdressing | geröstete Kerne | 1 Stück Gebäck
mixed colourful spring salads | tomatoes | house dressing | roasted seeds | 1 piece of pastry

WAHLWEISE MIT (optionally with):

in Cornflakespanade gebackene Lachsstreifen A/C/G/H/L/O
salmon strips baked in cornflake coating

mit Pesto und Honig gratinierter Ziegenkäse A/G/L/H/O
goat cheese gratinated with pesto and honey

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte

Montag bis Freitag

11:00 - 14:00 Uhr

Samstag

11:00 - 14:00 Uhr & 17:30 - 20:30 Uhr

Sonn - & Feiertag

11:00 - 15:00 Uhr & 17:30 - 20:30 Uhr

Buffet

täglich

Abend 17:30 - 20:30 Uhr

Klassiker der Donauschlinge

„Schlögener Pfandl“ A/C/G/L/O

gegrillte Putenmedaillons | Pilzrahmsauce | Karfiol | Bärlauchspätzle
grilled turkey medallions | mushroom cream sauce | cauliflower | wild garlic spaetzle

Cordon Bleu vom Strohschwein A/C/G/O

gefüllt mit Schinken, Bärlauch-Frischkäse | Pommes | Preiselbeeren
pork cordon bleu stuffed with ham and wild garlic cream cheese with french fries and cranberries

Geschmorte Weidelammkeule G/L/O

Knoblauchsajt'l | Röstgemüse | Rosmarinkartoffeln
braised pasture lamb leg with garlic juice, roasted vegetables, rosemary potatoes

Gebratenes Wolfsbarschfilet A/G/L/O

Safranschaum | Buchweizenrisotto | confierte Cherrytomaten
fried sea bass fillet with saffron foam | buckwheat risotto | confit cherry tomatoes

Gegrilltes Seesaiblingfilet A/G/L/O

cremige Gemüsetagliatelle | Erbsenkresse
grilled arctic char fillet with creamy vegetable tagliatelle | pea cress

Vegetarischer Genuss

Frühlingsgnocchi (Vegan möglich) A/G/H/L/O

sonnengereifte Tomaten | Bärlauchpesto | Pinienkerne | Fetacrumble
spring gnocchi with sun-ripened tomatoes | wild garlic pesto | pine nuts | feta crumble

Flaumige Bärlauchknödel A/C/G/L/O

Pilzrahmsauce | geriebener Bergkäse
fluffy wild garlic dumplings with mushroom cream sauce, grated mountain cheese

Beilagenänderung | Change of sides:

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte

Montag bis Freitag 11:00 - 14:00 Uhr
Samstag 11:00 - 14:00 Uhr & 17:30 - 20:30 Uhr
Sonn - & Feiertag 11:00 - 15:00 Uhr & 17:30 - 20:30 Uhr

Buffet

täglich
Abend 17:30 - 20:30 Uhr

Für unsere kleinen Gäste

"Asterix" A/C/G/O

Nuggets oder kleines Schnitzel von der Pute | Pommes | Ketchup
nuggets or small bread crumbed and fried escalope of turkey, french fries and ketchup

"Susi & Strolch" A/G/L/O

Spaghetti "Bolognese" | Parmesan

Süße Verführung

"Süßer Römer" – 1 Stück Palatschinke A/C/G/H/O

Marillenragout | Vanilleeis | Haselnusskrokant
"Sweet Roman" pancake with apricot ragout, vanilla ice cream, hazelnut brittle

Gebackene Apfel-Nussknödel A/C/G/H/O

Waldbeerragout | Vanilleeis
baked apple-nut dumplings with wild berry ragout, vanilla ice cream

Karamellparfait A/C/G/O

Marillenragout | Pfefferhippe
Caramel parfait with apricot ragout, thin pepper pastry

Kein Kuchen ist auch keine Lösung ...

Schokomousetorte

Himbeertorte

Malakofftorte

Apfelstrudel

Streusel-Topfenkuchen

mit Früchten der Saison

Über das zusätzliche Tagesangebot informiert Sie gerne unser Service Team

Portion Schlagobers

Kugel Eis

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte

Montag bis Freitag	11:00 – 14:00 Uhr
Samstag	11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 20:30 Uhr
Sonn - & Feiertag	11:00 – 15:00 Uhr & 17:30 – 20:30 Uhr

Buffet

täglich
Abend 17:30 – 20:30 Uhr