

Aperitif

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

Wiesen Sprizz "Juni Wiese im Glas" (alkoholfrei)

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

Sarti Sprizz (Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette)

Aus'm Suppentopf & Vorspeisen

Rinderconsommé A/C/G/L

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

Hokkaido – Ingwercremesuppe L/O/H (Vegan)

Croutons | geröstete Kerne

Hokkaido – ginger cream soup | Croutons | roasted seeds

Carpaccio vom Rinderfilet A/G/L/O/H (vegan möglich / Kürbis Carpaccio)

Selleriecreme | Chili | Cashew | Senfkaviar

Beef carpaccio | Cream of celeriac | Chili | Cashew | Mustard caviar

Luftiges Kürbismousse A/G/L/O/H

Portweinfeigen | Haselnuss | Walnussbaguette

Airy pumpkin mousse | Port Wine Figs | Hazelnut | Walnut Baguette

Alternativ mit Wildschweinschinken

Alternatively with wild boar ham

Grünzeugs

Gemischte bunte Salate der Saison

und verschiedene Dressings vom Buffet

Mixed seasonal salads and dressings from the salad bar

Naturwunder-Salat

bunte Herbstsalate | Cherrytomaten | Hausdressing | Walnüsse | 1 Stück Gebäck

Natural Wonder Salat | Mixed colorful salads | Cherry-Tomatoes | House dressing | Walnuts |

1 piece of bread

Wahlweise mit (optional with):

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

gebratene Buchenpilze | Birne | Speck G/H/L/O (Vegan möglich | Vegan possible)
fried beech mushrooms | pear | bacon

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte

Montag bis Sonntag

11:00 – 14:00 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr

Abendbuffet

täglich 18:00 – 20:30 Uhr

Letzte Bestellung 15 Minuten vor Küchenschluss / Last order 15 minutes before kitchen closes

Klassiker der Donauschlinge

„Schlögener Pfandl“ A/C/G/L/O

Zartes Rehragout | Wacholdersauce | Apfelrotkraut | Butterspätzle

Schlögen Pan | Tender venison ragout | Juniper sauce | Red cabbage with apple | Buttered Spätzle

Cordon Bleu vom Strohschwein in Kürbiskernpanade A/C/G/O

gefüllt mit Frischkäse, Kürbis, Speck | Pommes | Preiselbeeren

Pork cordon bleu filled with cream cheese, pumpkin, bacon | French fries | Cranberries

Rehbraten vom heimischen Reh A/C/G/L/O

Wacholderrahmsauce | Apfelrotkraut | Kroketten

Roast Venison from local deer | Juniper cream sauce | Red cabbage with apple | Croquettes

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust G/L/O

Rosmarinjus | Selleriecreme | Orangen-Pfefferkraut

Pink roasted Barbary Duck breast | Rosemary jus | Celery cream | Orange-scented savory

Gegrilltes Wolfsbarschfilet A/B/C/G/L/O

Krustentierpasta | Tomaten | Zwiebel | Oliven

Grilled sea bass | Shellfish pasta | Tomatoes | Onions | Olives

Vegetarischer Genuss

Rotes Gemüsecurry H/L/O

Basmatireis | Erdnusscrunch | Sprossen

Red vegetable Curry | Basmati rice | Peanut crunch | Sprouts

Wahlweise mit (optional with):

Geräucherter Tofu / Smoked tofu H/L/O/F

Gegrillte Riesengarnelen / Grilled king prawns H/L/O

„Herbstgnocchi“ A/G/L/O/H (vegan möglich)

Pilze | Wirsing | Gemüsejus | Walnuss | Sauerrahm | Röstzwiebel

Autumn Gnocchi | Mushrooms | Savoy cabbage | Vegetable jus | Walnut | Sour cream | Fried onions

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte

Montag bis Sonntag

11:00 – 14:00 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr

Abendbuffet

täglich 18:00 – 20:30 Uhr

Letzte Bestellung 15 Minuten vor Küchenschluss / Last order 15 minutes before kitchen closes

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

Eispalatschinke A/C/G/H/O

Haselnusscreme | Vanilleeis | Schlagobers
Pancake | Hazelnut cream | Vanilla ice cream | Whipped cream

Mozartknödel 2 Stk. A/C/G/H/O

Zwetschkenröster | Butterbrösel
2 pieces of "Mozart ball" dumplings | plum compote | butter breadcrumbs

Kein Kuchen ist auch keine Lösung ...

Sachertorte

Himbeertorte

Maronitorte

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 Sonntag 11:00 – 14:00 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr

Abendbuffet

täglich 18:00 – 20:30 Uhr

Letzte Bestellung 15 Minuten vor Küchenschluss / Last order 15 minutes before kitchen closes