Aperitif

Zero Sparkling (alkoholfrei) green (Gurke) / red (rote Rübe) / white (Sellerie)
Wiesenspritz "Juni Wiese im Glas" (alkoholfrei)
Limoncello Sprizz (Prosecco, Limoncello, Soda, Minze, Zitrone)
Sarti Sprizz (Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette)

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

Hokkaido – Ingwercremesuppe L/O/H (Vegan)
Croutons I geröstete Kerne
hokkaido - ginger cream soup I croutons I roasted seeds

Carpaccio vom Rinderfilet A/G/L/O/H (vegan möglich / Kürbis Carpaccio)
Selleriecreme | Chili | Cashew | Senfkavier
beef carpaccio I cream of celery | chili | cashew | mustard caviar

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
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

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte		**Abendbuffet**
Montag bis Sonntag	11:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 21:00 Uhr	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
tender venison ragout | juniper sauce | apple red cabbage | buttered spaetzle

Cordon Bleu vom Strohschwein in Kürbiskernpanade A/C/G/O
gefüllt mit Frischkäse, Kürbis, Speck | Pommes | Preiselbeeren 19
pork cordon bleu filled with cream cheese, pumpkin, bacon I french fries I cranberries

Rehbraten vom heimischen Reh A/C/G/L/O
Wacholderrahmsauce |Apfelrotkraut| Kroketten
roast venison from local deer| juniper cream sauce | apple red cabbage | croquettes

Gebratene Weideente C/G/L/O
Rosmarinjus | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel
duck |rosemary gravy | apple red cabbage | potato dumplings

Gegrilltes Wolfsbarschfilet A/B/C/G/L/O
Krustentierpasta| Tomaten I Zwiebel I Oliven
grilled sea bass |shellfish pasta | tomatoes | onions | olives

Vegetarischer Genuss

„Herbstgnocchi“ A/G/L/O/H (vegan möglich)
Pilze I Wirsing I Gemüsejus I Walnuss I Sauerrahm I Röstzwiebel
autumn gnocchi| mushrooms | savoy cabbage | vegetable jus | walnut | sour cream | fried onions

Beilagenänderung I Change of sides: 1,50

Küchen-Öffnungszeiten

À la Carte		**Abendbuffet**
Montag bis Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr	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 I hazelnut cream | vanilla ice cream | whipped cream

Mozartknödel 2 Stk. A/C/G/H/O
Zwetschkenröster I Butterbrösel
2 pieces of "Mozart ball" dumplings I plum compote I 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		**Abendbuffet**
Montag bis Sonntag	11:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 21:00 Uhr	täglich 18:00 - 20:30 Uhr

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