



VORSPEISEN UND HAUPTGERICHTE

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

HERZHAFT ABGESCHMECKT, DAZU SAUERTEIGBROT

KÜRBIS-CREME-SUPPE MIT CURRY UND KOKOSMILCH
DAZU KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE UND STEIRISCHES KERNÖL

BEEF TATAR

ANGEMACHT MIT SCHALOTTEN, OLIVENÖL, SENF UND GERÄUCHERTEM
PAPRIKA, DAZU SAUERTEIGBROT UND BUTTER

JUNGHIRSCHBRATEN AUS DEM FICHELGEBIRGE
IN ROTWEIN-SOSSE, DAZU HAUSGEMACHTE EIERSPÄTZLE,
PREISELBEEREN UND APFELROTKOHL

SCHNITZEL „WIENER ART“
MIT POMMES FRITES UND SALAT

PUTENBRUST VOM GRILL
IN KRÄUTERRAHM-SOSSE
MIT HAUSGEMACHTEN EIERSPÄTZLE
UND SALAT

ROSA GEGRILLTES RUMPSTEAK
MIT TWISTER FRIES, HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,
BBQ-SOSSE, SOUR-CREAM UND SALAT

GRILLTELLER

DREIERLEI FLEISCH MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, CHAMPIGNONS,
ZWIEBELN, SPECK, GRILLWÜRSTCHEN, RÖSTI'S UND SALAT

KÜMMELFLEISCH

GEBRATENE STREIFEN VOM SCHWEINERÜCKEN
IN KRÄFTIGER KÜMMELSSOSSE MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT



BITTE WENDEN



FISCH, VEGETARISCHES & SALATE

KROSS GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE
MIT GROSSEM SAISONSALAT, KARTOFFEL-RÖSTI UND SOUR-CREAM

SAISONSALAT MIT GEGRILLTER PUTENBRUST
DAZU KARTOFFEL-RÖSTI UND SOUR-CREAM

SELLERIE-SCHNITZEL
MIT BRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN, SOUR-CREAM UND SALAT
(AUCH VEGAN MÖGLICH)

SALATPLATTE
SAISONSALATE IN HONIG-SENF-VINAIGRETTE
MIT GEGRILTEM KÄSE-SANDWICH

BROTZEITEN

SCHWEIZER WURSTSALAT
SÜSS-SAUER ANGEMACHT, DAZU BROT UND BUTTER

STRAMMER MAX
SCHINKENBROT MIT GEBRATENEN SPIEGELEIERN

CURRYWURST
MIT SCHARFER, HAUSGEMACHTER CURRYSOSSE
UND POMMES FRITES

DESSERTS

KOMPOTT VON ZWETSCHGEN AUS DEM HOTELGARTEN
MIT HAUSGEMACHTEM SPEKULATIUS-EIS
BUTTERKEKS-BRÖSEL UND SAHNE

SNICKERS MAL ANDERS
HAUSGEMACHTES EIS VON DER BELGISCHEN ZARTBITTERSCHOKOLADE
MIT KARAMELLISIERTEN ERDNÜSSEN, BUTTERKEKS-BRÖSEL
UND KARAMELLSOSSE

AFFOGATO
ESPRESSO MIT EINER KUGEL HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS