



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 SAISONALAT, KARTOFFEL-RÖSTI UND SOUR-CREAM

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

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

SALATPLATTE  
SAISONALATE 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