



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 GEGRILLEM 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



Silvester Abendkarte

KÜRBIS-CREME-SUPPE MIT CURRY UND KOKOSMILCH

dazu karamellierte Kürbiskerne und
Steirisches Kernöl

BEEF TATAR

angemacht mit Schalotten, Olivenöl, Senf und
geräuchertem Paprika, dazu Sauerteigbrot und Butter
Als Vorspeise oder Hauptgericht

JUNGHIRSCHBRATEN AUS DEM FICHELGEBIRGE

in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Semmelklöße,
Preiselbeeren und Apfelrotkohl

SCHNITZEL WIENER ART

Mit Pommes Frites und Salat

ROSA GEGRILLTES RUMPSTEAK

mit Twister Fries, hausgemachter Kräuterbutter,
BBQ-Sauce, Sour-Cream und Salat

KROSS GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

mit großem Saisonsalat, Kartoffel-Rösti und Sour-Cream

SELLERIE-SCHNITZEL

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Sour-Cream und Salat
(auch vegan möglich)

WINTERLICHER AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel hausgemachtem
Spekulatius-Eis



Silvester Menü

VORSPEISE

ROTE BEETE CARPACCIO

mit Feta, karamellisierten Kürbiskernen,
Kürbiskernvinaigrette und Steinofenbaguette

ZWISCHENGANG

GEBRATENE WILDFANGGARNELEN AUF PARPADELLE

mit Knoblauch, Olivenöl,
getrockneten und frischen Tomaten

HAUTGANG

ROSA GEGRILLTES RUMPSTEAK

unter der Kräuterkruste mit Twister Fries,
Whisky-Pfeffer-Soße und Bohnen-Speck-Bündchen

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE

mit Pfirsichragout und hausgemachten Vanilleeis

MENÜ IN 4 GÄNGEN €45