



## VORSPEISEN & HAUPTGERICHTE

### OBERPFÄLZER BROTSUPPE

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE MIT BAUERNBROT, SPECK, ZWIEBELN  
UND MAJORAN

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 SEMMELKLÖSSE  
PREISELBEEREN UND APFELROTKOHL

SCHNITZEL „WIENER ART“  
MIT POMMES FRITES UND SALAT

PUTENBRUST VOM GRILL  
IN KRÄUTERRAHM-SOSSE  
MIT KARTOFFEL-KROKETTEN UND SALAT

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

HOLZFÄLLER-STEAK  
GEGRILLTER SCHWEINERÜCKEN MIT SCHMORZWIEBELN  
UND BRATKARTOFFELN

GROSSER SAISONSALAT  
MIT KARTOFFEL-RÖSTI UND SOUR-CREAM

*WAHLWEISE MIT:*

- GEBACKENEM FILET VOM OBERPFÄLZER KARPEN
- GEGRILLTER PUTENBRUST



### SELLERIE-SCHNITZEL

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

### SALATPLATTE

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

### SCHWEIZER WURSTSALAT

SÜSS-SAUER ANGEMACHT, DAZU BROT UND BUTTER

### CURRYWURST

MIT SCHARFER, HAUSGEMACHTER CURRYSOSSE  
UND POMMES FRITES

### DESSERTS

#### KOMPOTT VON ZWETSCHGEN AUS DEM HOTELGARTEN

MIT HAUSGEMACHTEM SPEKULATIUS-EIS,  
LEBKUCHEN-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