



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 FICHTELGEBIRGE
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 SAISONALAT
MIT KARTOFFEL-RÖSTI UND SOUR-CREAM
*WAHLWEISE MIT:***

- GEBACKENEM FILET VOM OBERPFÄLZER KARPFEN
- GEGRILLTER PUTENBRUST



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

SALATPLATTE
SAISON-SALATE IN HONIG-SENF-VINAIGRETTE
MIT GEGRILLTEM 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