



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

RINDERSCHMORBRATEN

MIT HAUGEMACHTEN EIERSPÄTZLE
UND SALAT

SCHNITZEL „WIENER ART“

MIT POMMES FRITES UND SALAT

CORDON BLEU „SPEZIAL“

GEFÜLLT MIT SENF, MEERRETTICH, SCHINKEN UND KÄSE
DAZU 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

HOLZFÄLLER-STEAK

GEGRILLTER SCHWEINERÜCKEN MIT SCHMORZWIEBELN
UND BRATKARTOFFELN



GROSSER SAISONSALAT
MIT KARTOFFEL-RÖSTI UND SOUR-CREAM
WAHLWEISE MIT:

- KROSS GEBRATENEM FILET VON DER LACHSFORELLE
- GEGRILLTER PUTENBRUST

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

SALATPLATTE
SAISONSALATE 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 VANILLE-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