

Saisongarte

Scheibel Fruchtliköre aufgegossen mit Prosecco	4,40
Aperol-Lemon 5,00 Aperol-Sprizz 5,00 Hugo 5,00	5,00

Kartoffelsuppe mit Speck	3,70
Leberspätzlesuppe	3,70
8 Stück Saure Zipfel mit frischem Meerrettich und Scheibe Schwarzbrot ^(4;5;8)	7,90
Saiblingsfilet gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salatteller	14,80
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Salatteller	14,60
Rinderbraten mit Semmelknödel und Salatteller	9,30
Wiener Backhuhn mit Kartoffel-Rucolasalat	8,70
Fleischpflanzerl gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,00

Wild aus der heimischen Jagd

Rehischlegel geschmort mit Wacholderrahmsoße, Butterspätzle und Preiselbeeren	15,40
Wildschweinragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	12,60

Saisonbedingt gibt es unsere Schweinshaxe und unsere Bauernente erst wieder ab Oktober. Sollten Sie dennoch den Wunsch danach verspüren, braten wir Ihnen auf Vorbestellung Haxn und/oder Enten. Bitte beachten Sie, dass bei einer Vorbestellung immer 1 ganze Schweinshaxe oder 1 ganze Ente vorbestellt werden muss.

Augustiner Hell - frisch vom Holzfass
jeden Freitag Abend

Liebe Gäste, wir akzeptieren Bar- und EC- Zahlung.
500,00 Euro-Scheine werden nur ab einem Rechnungsbetrag von 250,00 € angenommen
Liebe Zimmergäste, gerne können Sie Ihre Konsumationen auf Ihr Zimmer buchen lassen.
Wir bitten Sie, die Belege anschließend zu unterschreiben. Danke!

