

Speisekarte

Unsere Speisekarte reicht von herzhaft bis süß.
Und alles was Sie nicht finden, kreieren wir nach Ihren
Wünschen.

Suppen, Vorspeisen & Salate

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	3,90 €
Brätstrudelsuppe	4,60 €
Rieslingsschaumsuppe mit Zimtstange	4,80 €
Speckknödelsuppe	4,90 €
Süßkartoffelcremesuppe mit Spinatnockerl	4,90 €
Steirer Kaspressknödelsuppe	5,10 €
Altbayrische Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfel	5,10 €
Kräuterrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen	5,20 €
Waldpilzcremesuppe mit gebratenen Pilzen	5,40 €
Markklößchensuppe mit Flädle	5,50 €
Festtagssuppe (Brät- und Leberknödel, Backspätzle und Flädle)	5,80 €
Duett von Kartoffel- und Speckknödelsuppe	5,90 €
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	6,10 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	6,30 €

Warme Vorspeisen

Weißweinrisotto mit gebratenen Rohschinkenstreifen	6,90 €
Pochiertes Zanderfilet auf Blattspinat und Weißweinschaum	7,60 €
Entenbrusttranchen an Kürbischutney und Balsamico-Jus	7,80 €
Gebratene Scampi an Apfelgelee-Kräutersalat	9,40 €

Sorbet

Zur Erfrischung zwischen den Gängen Ihres Menüs
empfehlen wir Ihnen ein Sorbet, ganz nach Ihrem
Geschmack vorbereitet.

Zitronensorbet mit Almdudler	4,60 €
Birnensorbet mit Williamsschnaps	4,60 €
Passionsfruchtsorbet mit Aperol	4,60 €

Kalte Vorspeisen & Salate

Saisonaler gemischter Salatteller dazu Sonnenblumenkerne, Croutons oder Kürbiskerne	5,40 €
Gemischter Salatteller	
mit Frühlingsrollen	6,30 €
mit Knoblauchbaguette	6,30 €
mit Schinken- und Käseröllchen	6,40 €
mit geräuchertem Lachs	7,50 €
mit gebackenen Champignons und Kräuterbaguette	7,40 €
Tomaten-Mozzarella-Salat	
mit Basilikum	6,90 €
Feldsalat	
mit Speck und Zwiebeln	7,70 €
mit sautierten Pfifferlingen und Speck (saisonal)	8,30 €
mit Lachsroulade, Baguette und Gurkendressing	8,20 €
mit Lachsroulade und Balsamicodressing an Limetten- Crème dazu italienischer Coppa und Bruschetta	8,50 €
an Balsamicodressing serviert mit lauwarmem Lachs- steak mit Pilzen und Zwiebeln	12,20 €
Marinierter Feldsalat	
mit Kürbiskernöl dazu Wildschweinschinken	8,90 €
Marinierte Melonenkugel mit Rohschinken	7,50 €
Geräuchertes Forellenfilet	
mit Sahnemeerrettich	7,60 €
Räucherlachs an Limetten-Crème und Toast	7,70 €
Antipasti - Variation mit Baguette	8,90 €

Zart rosa gebratenes Roastbeef serviert mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	8,90 €
Italienischer Vorspeisenteller mit Antipasti, Bruschetta und Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	9,90 €
Beef Tatar an Essiggurken, Zwiebeln und Kapern	9,60 €
Zartes Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan	10,20 €



Herzhaftes vom Fleisch

Geflügel

Zartes Putenschnitzel an Cognacrahmsauce	9,70 €
Hähnchenbruststreifen an Champignonrahmsauce	9,80 €
Putenrollbraten mit Semmelfülle an Cognacrahmsauce	11,40 €
Zarte Maishähnchenbrust auf Zitronennudeln an Senfsauce	13,70 €
Entenbrust mit Blaukraut	17,20 €

Kalb (Tagespreise)

Kalbsbraten	Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste an Sauce Bénaise
Kalbsschnitzel Wiener Art	Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Kalbsgulasch	Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken
Kalbssteak mit Steinpilzfüllung und Trüffelsauce	
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	



Schwein

Schweineschnitzel Wiener Art	11,90 €
Krustenbraten vom Schwein an Dunkelbiersauce und Rotkohl	12,10 €
Schweinefiletwürfel Züricher Art	13,90 €
Cordon Bleu	15,50 €
„Ramminger Hochzeitsschnitzel“ paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Kräuterquark und geräuchertem Schinken	15,90 €
„Steirisches Cordonbleu“ paniertes Schweineschnitzel mit Kürbiskern gefüllt mit Speck und Käse	16,20 €
Schweinefiletmedaillons	16,50 €
Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste	17,10 €
Schweinefilet überbacken mit Tomate-Mozzarella	17,10 €
Dreierlei vom Grill Rind, Pute und Schweinefilet an Kräuterbutter mit Barbecuesauce	18,50 €

Lamm

Zarte Lammstreifen mit Tymian-Jus	15,80 €
Lammentrecôte auf Ratatouillegemüse	16,40 €

Rind

Rinderroulade	11,90 €
Wiener Tafelspitz an Rahmspinat und Apfel-Kren	12,30 €
Angus-Burger mit Cheddarkäse und Cole Slaw Salat	15,80 €
Geschmorte Ochsenbacken an Zweigeltssauce	14,90 €
Zwiebelrostbraten	21,20 €
Rinderlende in einer Zwiebel-Senfkruste	20,50 €
Entrecôte an Rotweinsauce und Kräuterbutter	21,20 €
Angusfilet an Kräuterbutter, Barbecue- und Knoblauchsauce	24,90 €
Rinderfilet an Sauce Bernaise und Jus	26,80 €

Wild (saisonal - Tagespreis)

„Dreierlei vom Wild“ Hirschmedaillon, Wildschweinrücken und Rehschnitzel	22,60 €
Hirschragout mit Preiselbeeren	15,20 €
Zarter Hirschbraten	16,90 €
Weitere Wildgerichte Rehgulasch, zartes Rehschnitzel, Wildschweinrücken, zarter Hirschrücken	

Fisch

Fisch aus Fluss & See

Forellenfilet gebraten serviert mit Kräuterkartoffeln	14,90 €
„Gemischter Fischteller“ Zander & Lachs serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	15,30 €
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln	15,50 €
Gebratenes Lachssteak auf Tagliatelle und Senfsauce	16,10 €

Vegetarisch

Ganz ohne Fleisch

Käsespatzen mit Röstzwiebeln	9,30 €
Zucchinipiccata mit Tomatensauce	9,60 €
Gefüllte Paprika auf Ratatouille-Gemüse und Vollkornreis	11,30 €
Tortellini gefüllt mit Spinat & Ricotta an leichter Tomatensauce und Parmesanspäne	11,50 €
Tagliolini mit Steinpilzrahmsauce	12,70 €
Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen mit gebratenen Riesengarnelen, Lauchstreifen, Oliven	15,80 €



Hauptgang-Kombinationen

Schweine- und Rinderbraten	12,30 €	Schweinefilet in der Kräuterkruste und Schweinefilet natur auf Gemüse der Provence	18,10 €
Gebratenes Schweinefiletmedaillon und Putenschnitzel	13,10 €	Schweinefiletmedaillons überbacken mit Tomate-Mozzarella und „Hochzeitsschnitzel“	17,90 €
Gebratenes Putenschnitzel und Rindsroulade	13,70 €	Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste und Rindsroulade	17,80 €
Kalbs- und Rinderbraten	14,10 €	„Hochzeitsschnitzel“ und Rinderlende in der Zwiebel-Senfkruste	17,90 €
Kalbsbraten und Pute natur	13,90 €	Schweinefilet und Rinderlende in der Zwiebel-Senfkruste	18,10 €
Schweinefilet und gefülltes Maishähnchen	15,60 €	Zwiebelrostbraten und Schweinefilet	18,10 €
Putenrollbraten und Kalbsbraten	14,90 €	Schweinefilet und Rinderlende mit geschmorten roten Zwiebeln	18,10 €
Gebratenes Schweinefilet in der Kräuterkruste und Putenschnitzel	15,80 €	Schweinefilet in der Kräuterkruste, „Hochzeitsschnitzel“ und Pute natur	18,10 €
Schweinefiletmedaillon überbacken mit Tomate-Mozzarella und Pute natur	15,90 €	Dreierlei vom Grill: Rind, Pute und Schwein	18,20 €
Schweinefiletmedaillon mit Rinderroulade	16,70 €	Schweinefilet in der Kräuterkruste und Rinderlende	18,20 €
Cordon Bleu, Schweinefilet und Pute natur	17,10 €	Schweinefilet in der Kräuterkruste und Zwiebelrostbraten	18,30 €
Zwiebelrostbraten und Hochzeitsschnitzel	17,60 €	Schweinefilet in der Kräuterkruste und Rinderlende dazu Speckbohnen, Chilli, Kräuterbutter und Barbecuesauce	18,50 €
Gebratenes Schweinefiletmedaillon und Kalbsbraten	17,50 €		
Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste und „Hochzeitsschnitzel“	17,10 €		
Cordon Bleu, Schweinefilet und Pute natur	17,50 €		
Gebratenes Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste und Kalbsbraten	17,60 €		

Schweinefilet überbacken mit Tomate-Mozzarella und Zwiebelrostbraten	18,50 €
Zwiebelrostbraten und gefülltes Schweinefilet	19,10 €
Kalbsrücken in der Steinpilzkruste und Kalbsbraten	22,10 €
Rinderfilet und Schweinefilet in der Kräuterkruste	23,10 €
Schweinefilet überbacken mit Tomate-Mozzarella und Kalbsfilet	24,90 €



Beilagen

Beilagensalat zum Hauptgang	3,80 €
Gemüseplatte	pro Person 2,20 €

Bitte wählen Sie zu Ihrer Menüauswahl bis zu eine Beilage und zu Ihrer Hauptgang-Kombination bis zu zwei Beilagen. Die Beilage ist im Preis inbegriffen.

Reis	Bratkartoffeln
Butterspätzle	Kräuterkartoffeln
Kroketten	Kartoffeltaschen
Röstinchen	Pommes Frites
Nudeln	Twister Pommes
Mandelbällchen	Süßkartoffelpommes
Kürbis- oder Walnussgratin	Kartoffelsalat
Kartoffelgratin	Kartoffelknödel
Country Kartoffeln	Semmelknödel
Rosmarinkartoffeln	Serviettenknödel
Herzoginkartoffeln	Schupfnudeln
Dauphinekartoffeln	

Zum süßen Schluss

Wählen Sie aus der Eiskarte

Frischer Fruchtsalat

mit einer Kugel Eis nach Wahl 5,60 €
mit einer Kugel Sorbet nach Wahl 6,40 €

Bayerische Creme

mit Früchten und Himbeersauce 6,10 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce

..... 5,70 €

Quarkbällchen mit Vanilleeis

..... 6,10 €

Lebkuchenparfait

mit marinierten Zwetschgen 6,30 €

Zwetschgenknödel

mit Butterbrösel und Vanillesauce 6,30 €

Amaretto-Baileysparfait

mit weißem Schokoladenmousse und Gebäck 6,30 €

Apfelküchle mit Vanilleeis

..... 6,40 €

Kastanienparfait

mit lauwarmen Kirschen 6,30 €

Duett vom Mousse

dunkles und helles Schokoladenmousse mit
Früchtégarnitur 6,30 €

Eispalatschinken gefüllt mit Vanilleeis

dazu Schokoladensauce 6,40 €
oder Eielikör 6,90 €

Vanilleeis mit Erdbeeren (saisonal)

und Sahne 6,70 €

Panna Cotta mit Früchten

..... 6,70 €

Crème Brûlée

mit Früchten garniert 6,70 €

Eisdessertvariation

stellen Sie Ihre fünf Lieblingsdesserts zusammen:
z. B. Apfelstrudel, Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
Schokoladenmousse hell & dunkel und
Erdbeeren an Balsamico 8,60 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenkompott 8,10 €

Käsebrett gemischt

mit Trauben, Baguette, Butter, Nüsse und Cracker 3,50 €

verschiedene Desserts im Glas vom Buffet

..... 3,10 €



Für unsere Kleinen Gäste

Glühwürmchensuppe

Flädle mit Brühe 2,40 €

Micky Maus

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes dazu Ketchup oder Mayonnaise 4,60 €

Asterix

Hausgemachte Butterspätzle
mit Rahm- oder Bratensauce 2,90 €

Obelix

Rahmschnitzel mit hausgemachten
Butterspätzle und Gemüse 4,80 €

Pippi Langstrumpf

Drei Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella 3,90 €

Räuberteller

Leerer Teller mit Besteck
damit bei Mama und Papa geräubert werden kann frei

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Hochstühle,
Kinderbesteck und Lätzchen an.

Das ist nur ein Auszug unseres kulinarischen
Angebots. Gerne sind wir bereit auf Ihre
speziellen Menüwünsche einzugehen.

Getränke

Prosecco	0,75 l	18,00 €
Haussekt	0,75 l	17,30 €
Sekt mit Aperol oder Likör (Holunderblüten, Pfirsich, Cassis)	0,75 l	18,30 €
Sekt mit Rosenblütensirup	0,75 l	18,30 €
Sekt alkoholfrei	0,75 l	15,40 €
Lillet im Glas	0,2 l	4,80 €
Rosé Sekt	0,75 l	19,30 €
Freixenet	0,75 l	22,40 €
Früchtebowle je nach Saison mit Alkohol	1 l	19,80 €
ohne Alkohol	1 l	17,70 €
Glühwein	1 l	13,40 €
Apfelmost	1 l	13,40 €
Alkoholfreier Punsch	1 l	12,60 €
Orangen- oder Maracujasaft	1 l	11,80 €
Fruchtsaftschorle (Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch, Granatapfel, Rhabarber, Maracuja, Holunder)	1 l	10,30 €
Weizen oder Bier	0,3 l	2,10 €
Weizen oder Bier	0,5 l	2,80 €

Deftiges zum Empfang

Belegte Brötchen	pro Stück	2,70 €
Weißwurst und Wienerle mit Brezen	pro Person	8,20 €
Snack im Glas	pro Glas	3,30 €
Grissini im Glas	pro Glas	4,10 €

Elsässer Flammkuchen

Classique Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	7,80 €
Jardin Crème fraîche, Zwiebeln, Gemüsestreifen, geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	7,20 €
Neptun Crème fraîche, Zwiebeln, geräucherter Lachs, geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	7,80 €
Deluxe Crème fraîche, Zwiebeln, Bauernschinken, geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	7,70 €