



# Speisekarte



## Vorspeisen:

„Frohe Ostern“

**Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola, Grana Padano, Fleur de Sel und nativem  
Olivenöl € 16,90**

**Insalata Tonno e Cipolla  
Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen,  
Oliven und sonnengereiften Paradeisern. Verfeinert mit  
hausgemachtem Dressing € 12,80**

**Burrata mit Rucola & Paradeisern  
Begleitet von ofenfrischem Bärlauchtoast € 14,80**

**Frühlingshafter Pflücksalat mit Garnelen  
Knackige Blattsalate der Saison an einem spritzigen  
Limetten-Honig-Dressing, serviert mit in Kräuterbutter  
gebratenen Garnelen, Radieschen € 14,80**

## Suppen:

**Kräuter-Schaumsuppe „Frühlingserwachen“  
Cremige Suppe von Bärlauch und Rucola mit Einlage vom  
hartgekochten Landei und frischen Gartenkräutern. € 6,90**

***Rindsuppe mit Frittaten € 5,20***

**Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse € 5,90**

**Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90**

**Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,90**

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



# Speisekarte



## Hauptspeisen:

„Frohe Ostern“

### Schnitzel-Variation „Waidmanns Heil“

Feines vom Wildhirsch, Landschwein und Maishähnchen in knuspriger Panier, begleitet von Zitrone, Wildpreiselbeeren und einem knackigen gemischten Salat. € 23,80

**Mayerlinger Cordon bleu (in einer knusprigen Erdäpfelpanade goldbraun gebacken), Wedges € 19,80**

### Wiener Schnitzel vom Kaiserteil

Vom heimischen Stroh-Schwein, hauchdünn geklopft und knusprig panaschiert. Begleitet von in Butter geschwenkten Petersilerdäpfeln und einem Hauch Zitrone. € 16,90

### Gebackenes Surschnitzel XXL

Traditionell mild gesurt und in der Bröselpanier herausgebacken. Serviert mit Zitrone, Preiselbeeren und gemischten Salat der Saison mit Haus-Dressing. € 19,80

### Omas Gefüllte Paprika

Frische Paprikaschoten mit einer herzhaften Faschiertes-Reis-Füllung, langsam geschmort in einer fruchtigen Paradeissauce, mit klassischen Petersilerdäpfeln. € 17,80

### Gebratenes Butterfischfilet

an cremiger Sauce Hollandaise, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln und Gemüse € 24,80

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



# Speisekarte



## Hauptspeisen:

### Zwiebelrostbraten von der Beiried

**„Frohe Ostern“**

Zartes Roastbeef im Ganzen gereift, mit einer feinen Jus untergossen. Dazu reichen wir klassische Röstkartoffeln und ein Nest aus handgeschabten, krossen Zwiebelringen. €23,80

### Ofenfrischer Spanferkel-Rollbraten

Vom jungen Ferkel, Sauerkraut, Semmelknödel € 19,80

### Hirschbraten „Jäger Art“

Saftig geschmortes Wildfleisch in einer kräftigen Rotweinsauce mit dem feinen Aroma von Zwetschgen. Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelrotkraut, Semmelknödel und fruchtige Wildpreiselbeeren. € 24,80

### Gebackenes Hühnerfilet vom Freiland-Maishendl

Zarte Filets vom goldgelben Maishendl aus artgerechter Freilandhaltung, in knuspriger Bröselpanier goldbraun gebacken. Serviert mit Jasmin Reis, Zitrone und Preiselbeeren. € 18,90

**Frische Trüffelnudeln mit Butter, Grana Padano und gehobeltem schwarzen Trüffel, grüner Salat € 21,80**

### Traditioneller Stefaniebraten

Saftiger Faschierter Braten mit herzhafter Ei-Füllung, serviert in einer würzigen Paprika-Paradeissauce. Dazu reichen wir goldbraun geröstete Erdäpfel. € 17,80

**1/8 St. Laurent Ried Kirchberg, Weingut Luckner, Falkenstein € 4,90**

Pistazien Kaffee Latte, (Kaffee, Pistazien Topping, Schlagobers, geriebene Pistazien) € 6,90

**Sarti Spritz - Blutorange trifft auf erstklassigen Prosecco € 7,90**

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines „Entschuldigung“.

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.