



Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00
Pálinka Lunczer :	2cl	6,50
Pflaume 46 %		
Aprikose 46 %		

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vornweg

Feurige Tomatensuppe	12,00
Shrimps/ Parmesan/ Baguette	
Hummer Bisque	14,00
Cremesuppe vom Hummer/ Flusskrebis/ Croutons	
Wildsuppe & Steinpilzravioli	12,00
Bruschetta mit gehobeltem Parmesan	12,00
Carpaccio vom Rind	Vorspeise 16,00
Rucola/ Tomate/ Kapern/ Parmesan/ Baguette	Hauptgang 19,00

Fisch

Ungarisches Fischpörkölt ^{scharf}	23,00
Fischtopf von Wels/ Seelachs/ Lachs	
Paprika/ Nockerln/ Kartoffeln/ Brot	
Gebackenes Welsfilet in Sesam	26,00
Butter/ Kartoffelbrei/ Rotkraut	

Vegetarisch

Tiroler Knödeltris	20,00
Nussbutter/ Pramesan/ Salat	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Wild

Rosa gebratener Hirschrücken 34,00
Jus/ Wildpflaume/ Preiselbeer - Kroketten/ Pilze

Hirschschnitzel in Nusspanade 29,00
Jus/ Wildpflaume/ Bergkäsespätzle/ Apfel/ Speck

Naked Wild - Burger 26,00
100% Hirsch/ Kartoffel – Preiselbeer – Püree
Gebratene Pilze/ Dattel im Speck

Bolognese vom Reh 22,00
Gebratene Pilze/ Bandnudeln

Rind

Vogtländischer Sauerbraten 2 Bambes 24,00
Bambes/ Rotkraut 1 Bambes 21,00

Rindsroulade 25,00
1 Kloß/ Rotkraut

Kalbsleber 24,00
Kartoffelstampf/ Apfel/ Zwiebel/ Speck

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss 4,90

Lauwarmes Schoko - Küchlein 9,00
Cassis/ Vanilleeis

Palatschinken Marmelade/ Vanilleeis 9,00

Dreierlei Käse & Holunderblütengelee 14,00

Limettenparfait 9,00
Orange/ Crunch

Crème brûlée 9,00

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück