



Speisekarte Herbst – Winter 2024

Vorspeisen & Suppen

Rinderbouillon mit Eierstich und Wurzelgemüse (C,G,I)	9,00 €
Aufgeschlagene Kürbiscreme Suppe mit steirischem Kürbiskernöl (G,H,I)	9,00 €
Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing, Speck und Brotcroutons (A,J,O)	14,80 €
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit eingelegten Feigen, Senf-Kaviar und Feldsalat (G,H,J)	15,60 €
Schlosssalat mit Blatt- und Rohkostsalate, mit gebackenen Kürbisspalten und Fetakäse (A,G,I,J) oder wahlweise mit gebratenen Wildmaultaschen (A,C,G,I,J)	16,90 € 19,90 €

Pasta

Ricotta-Gnocchi mit Hokkaidokürbis, Mangold und Schafskäse (A,C,G,H,I)	22,50 €
--	---------

Vegan

Nocken vom Hokkaidokürbis mit Mangold und Hirtenkäse (A,F,H,I)	22,50 €
--	---------

Allergene Stoffe:

A – Gluten B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch und Milcherzeugnisse
H – Schalenfrüchte (Nüsse) I – Sellerie J – Senf K – Sesam L – Schwefeldioxid M – Lupinen
N – Weichtiere O – Nitritpökelsalz P – Antioxidationsmittel

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



Fischgerichte

Gebratener Wolfsbarsch auf zweierlei vom Fenchel und gebratenen Kräuter-Kartoffeltaler (A,C,D,G,I) 29,90 €

Fish and Chips,
Kabeljau gebacken mit breiten Pommes,
dazu Kräuterdip und Salatbouquet (A,C,D,G,I) 22,90 €

Fleischgerichte

Zart geschmorter Hirschrollbraten-Stroganoff dazu gebratener Rosenkohl und Herzoginkartoffeln (A,C,G,I) 31,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A,C,G) 19,50 €

Rinder-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce,
Röstkartoffeln und Rote Bete-Salat (A,G,I,J) 26,90 €

Gebratenes Roastbeef mit Walnuss-Kräuter-Kruste, Spätzle und Jus 29,90 €

Oder unser Klassiker Zwiebelrostbraten mit Spätzlen und Jus (A,C,G,I,J) 29,90 €

Portion Pommes frites 6,50 €

Dessert

Hausgemachter Birnen-Walnuss-Strudel mit Zimteis (A,C,G,H) 13,90 €

Theodors Crème brûlée (A,C,G) 11,50 €