



Vorspeise

Rote Beete Carpaccio	8,50 €
Geröstete Pinienkerne / Ziegenkäse / Pesto	
Bayerische Schmankerl	11,50 €
Obazda / Griebenschmalz / Auswahl von Wurst und Käse / frisches Brot & Butter	

Salat

Herbstliche Salatbowl	8,50 €
Auswahl von Rohkostsalaten und frischen Blattsalaten / Hausdressing	

wahlweise mit:

Avocado und geräuchertem Lachs	4,50 €
Geräuchertem Wildschinken	4,50 €
Gebackenen Feta-Käse	4,50 €

Kleiner Beilagensalat	3,80 €
------------------------------	--------

Deftiges

Hausgemachter Zwiebelkuchen	10,50 €
Salatbouquet / Kräuterdip	

Suppe / Eintopf

Suppe des Tages	5,50 €
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal	

Veganer Gemüse Eintopf	10,90 €
Herbstliches Wurzelgemüse / Kartoffeln / Linsen / Bohnen	



Hauptgang

Dreierlei Gnocchi 11,90 €
Tomaten-Gemüse-Ragout / Crème Fraîche

Zupfte Sau 14,50 €
serviert in einer Brioche Semmel/ Bayerisches Pulled Pork /
Krautsalat / marinierte rote Zwiebeln /
frittierte Kartoffelstangerl

Bruckmandl Schnitzel 14,50 €
Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, karamellisierten
Zwiebeln und Lauch / hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

Wildes vom Waffler 15,90 €
Zartes Edelhirschgulasch / Kartoffeltaler / Pilze

Kross gebratener Zander 16,90 €
Tomatisiertes Herbstgemüse / Gnocchi

Hausgemachte Rindsroulade 17,90 €
Serviettenknödel / Apfel-Blaukraut

Dessert

Apfel-Tiramisu 6,00 €
Stückiges Apfelkompott / Mascarponecreme / Löffelbiskuit /
Kakao

Sticky Toffee Pudding 6,50 €
Karamellsauce / gesalzene Karamelleis

2/2

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden
Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.*