

Vorspeisen

Lachsforellentatar
Mango / Wakame
D, F, R
19 €

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter
Hausdressing / Ziegenkäse / Orangen-Thymian-Honig
A,C,E, F,G, H, I, M
21 €

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter
Hausdressing / Geflügelbruststreifen oder Riesengarnelen
A,C,E, F,G, H, I, M
21 €

Suppen

Klare Rindsuppe
Gemischte Einlage
A, C, F, G, I, M
16 €

Tomatensuppe / Gin / Sahne / Basilikum
B,C,E, G, H,
16 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.
* kann Rohmilchkäse enthalten

Nudelgericht

Tagliatelle
Garnelen / Parmesan
A, C, G, L, M
23 €

Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle
Petersilienkartoffel / Zitrone / Salat
B, D, F, G, L, M
38 €

Perlhuhnbrust gebraten
Rosmarinkartoffel / grüner Spargel
B, C, D, F, G, L, M
39 €

Steak vom australischen Roastbeef 300 g
Ofenkartoffel / Sauerrahm / Saisongemüse / Kräuterbutter
F, G, H, L, M
52 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.
* kann Rohmilchkäse enthalten

Süße Leckereien

Erfrischende Sorbet – Trilogie „Rothe Forelle,
3 Kugeln hausgemachte Sorbets / Beeren / Schlagsahne
A, C, E, F, G, H, P
19 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne
A, C, E, F, G, H, O, P
19 €

Zum Abschluss ein Digestif

Empfehlung des Monats von unserem Barchef Franky

„Böckelbart“ Kräuterlikör aus der Landskron Brau-Manufaktur 4cl
6.60 €

Scheibel Premium Plus Marille 2cl
8 €

Scheibel Edles Fass Haselnuss 2cl
10 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.
* kann Rohmilchkäse enthalten

Täglich wechselndes Landhausmenü
Samstag, 14. Februar 2026

Vitello Tonnato
Kapern / Wildsalat
21 €

Kürbiscremesuppe
Geröstete Kerne / Kürbiskernöl
14 €

3

Bergpfirsich-Sorbet mit Sekt aufgegossen 12 €

* * *

Taboulé / Rucola
Cherry-Tomaten / Olive / Minze
28 €
oder

**Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille / Rosmarinkartoffeln
38 €
oder
Baconkäse-Pfannkuchen
mit Salat und Soße
18 €**

Rosa gebratenes Roastbeef
Geschmorter Romanescu / Kartoffelbällchen
38 €

Schokoladen Brownie
Rotweinkirschen / Mangosorbet
15 €

Käseauswahl*
mit Früchtebrot und Feigensenf
19 €

2-Gang Landhausmenü 39 €
mit Suppe und Hauptgericht

3-Gang Landhausmenü 54 €
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang Landhausmenü 59 €
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

5-Gang Landhausmenü 66 €
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

6-Gang Landhausmenü 72 €

esbezuglich ist Ihnen unser Servi