

## *Vorspeisen*

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter  
Rohkost / Hausdressing / Croûtons / Kerne  
E, G, H, L, M  
**15 €**

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

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

## *Suppen*

Klare Rindsuppe  
Gemischte Einlage  
A, C, F, G, L, 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  
Montag, 16. Februar 2026*

Carpaccio vom Rind  
Basilikum Öl / Parmesan  
**21 Euro**

\*\*\*

Orientalische Gemüsesuppe / Croutons  
**14 Euro**

\*\*\*

Mango-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
**12 Euro**

\*\*\*

Schwäbische Käsespätzle / Röstziebeln  
**28 Euro**

oder

Heilbutt gebraten  
Kartoffel-Fenchel-Gemüse  
**38 Euro**

oder

Schweinefilet gebraten  
Pilzragout / Pastinakencreme / Karottengemüse  
**38 Euro**

\*\*\*

Cheesecake-Törtchen  
Eis vom grünen Tee / Mangoragout  
**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 €**

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