

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