

## *Vorspeisen*

Lachsforellentatar  
Mango / Wakame  
D, F, R  
**19 €**

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*

## *Sonntag, 22. Februar 2026*

Gebackener Harzkäse  
Feldsalat / Preiselbeeren / Pumpernickel

21 €

\*\*\*

Kartoffelcreme Suppe  
Kochschinken

14 €

\*\*\*

Waldbeeren-Sorbet mit Sekt aufgegossen

12 €

\*\*\*

Pilz Risotto  
Rucola Salat / Tomaten / Parmesan

28 €

oder

Gebratenes Skrei Filet  
Blattspinat / Kartoffeln

38 €

oder

Ofen Gänsebrust  
Rotkohl / Böhmisches Hefeknödel

38 €

\*\*\*

Himbeer Tarte  
Aprikosensorbet / Mandelschaum

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