

Vorspeisen

Lachsforellentatar
Mango / Wakame
D, R
19 €

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter
Hausdressing / Ziegenkäse / Orangen-Thymian
21 €

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter
Hausdressing / Geflügelbruststreifen oder Riesengarnelen
B, H, N
21 €

Suppen

Klare Rindsuppe
Eierstich / Flädle
A, C, G, L
16 €

Bärlauch-Crèmesuppe
geräucherte Forelle
D, G, L, O
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

Hauptgänge

Bärlauchspätzle
geschmolzene Tomaten / Bergkäse

A, C, G

23 €

Tagliatelle
Garnelen / Ingwer / Tomate / Parmesan

A, B, C, G

28 €

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle
Petersilienkartoffel / Zitrone / Salat

A, B, D

38 €

Gebratener Lammrücken
Thymianjus
Bärlauch-Kartoffelstampf / glasierte Karotten

G

39 €

Steak vom australischen Roastbeef 300 g
Ofenkartoffel / Sauerrahm / Saisongemüse / Kräuterbutter

G, L

56 €

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 / frische Beeren

A, C, E, F, G, H, P

19 €

Vanille-Crème Brûlée
Rhabarbersorbet / Erdbeeren

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 *Donnerstag, 19. März 2026*

Carpaccio vom Rind
Basilikum Öl / Parmesan

21 Euro

Selleriecreme Suppe
Schinken

14 Euro

Minze-Sorbet mit Cidre aufgegossen

12 Euro

Gemüseblätterteigstrudel
Kräuterquark / Feldsalat

28 Euro

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Frühlingsgemüse / Pastinakencreme

38 Euro

oder

Getrübte Kalbsbolognese
Tagliatelle / Rucola / Parmesan

38 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse
Rotweinkirschen / Kardamon Eis

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