

## *Vorspeisen*

Carpaccio von der Lachsforelle

Mango / Wakame

D, R M

**19 €**

Lauwarmer Pfifferlingssalat / Trüffelmayonnaise

Geräuchertes Schweinefilet

G M O

**20 €**

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter

Hausdressing / Geflügelbruststreifen oder Riesengarnelen

B, H, M, N

**21 €**

## *Suppen*

Klare Rindkraftsuppe

Eierstich / Flädle

A, C, G, L

**16 €**

Pfifferlingcremesuppe

eigene Einlage

G, L

**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*

Tagliatelle  
Pfifferlinge / Rahm / Rucola / Parmesan  
A, C, G,,M  
**28 €**

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle  
Petersilienkartoffel / Zitrone / Salat  
A, B, D,,M  
**38 €**

Lammrücken rosa gebraten / Thymianjus  
grüne Böhnchen / Kräuterpolenta  
A,G,L  
**41 €**

Steinbutt Filet /grüner Spargel / Fregola Sarda  
A,B C,D,G,L,R  
**49 €**

Steak vom australischen Roastbeef 300 g  
medium, medium well oder medium well done  
Ofenkartoffel / Sauerrahm / Saisongemüse / Kräuterbutter  
G, L, M  
**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  
C, G, H,  
**19 €**

Vanille-Crème Brûlée  
Rhabarbersorbet / Erdbeeren  
C, G, H,  
**19 €**

Tonkabohnen Pana Cotta / Heidelbeerragout /  
Mangosorbet  
C, G, H,  
**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, 15. August 2026*

Büffel Mozzarella  
Tomate / Basilikum / Balsamico

**21 €**

\*\*\*

Gazpacho  
Basilikum Pesto / Croutons

**14 €**

\*\*\*

Rhabarber-Sorbet mit Sekt aufgegossen

**12 €**

\*\*\*

Taboulé  
Gemüse / Minze / Oliven

**28 €**

oder

Gebratenes Zanderfilet  
toskanisches Gemüse / Wildreis

**38 €**

oder

Geschmorte Hirschkeule  
gebratener Wildbrokkoli / Rosmarinkartoffeln / Preiselbeeren

**38 €**

\*\*\*

Dunkle Schokoladen-Mousse  
Cassis Sorbet / Mango Ragout

**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