

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, 22. August 2026

Büffelmozzarella
Tomate / Basilikum / Balsamico
21 €

Tomatencremesuppe
Basilikum-Pesto
14 €

Rhabarber-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 €

Taboulé
Gemüse / Minze / Oliven
28 €
oder

Gebratenes Zanderfilet
toskanisches Gemüse / Tomatenrisotto
38 €
oder

Rosa Hirschkeule
gebratener Wildbrokkoli / Rosmarinkartoffeln
38 €

Crème brûlée
Beerenragout / Aprikosen-Sorbet
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