Vorspeisen

Ofenkürbis / Hirschschinken / Preiselbeeren / Feldsalat
O
21 €

Lauwarm geräuchertes Harzer Forellenfilet / Rote Beete Carpaccio / Sahnemeerrettich
D, G, O
21 €

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

Suppen

Wildkraftbrühe / Maronen Flädle / Gemüse
A, C. G, L
16 €

Kürbiscreme Suppe / geröstete Kürbiskerne / Kernöl
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

Steinpilz Ravioli / Pilzrahm / Rucola – Salat / Parmesan
A, B, C, G
29 €

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

In Rotwein geschmorte Rinderbacke / Kürbis – Püree / Wilder Brokkoli
G
39 €

Steinbutt Filet /Krustentier - Risotto / Erbsenschoten
D
49 €

Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeeren / Rosenkohl / Macaire Kartoffeln
C, G, O
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

Tonka Bohnen Madeleines / Datteleiscreme / Holunderbeerengel
A, C, G
19 €

Kürbis Duo / schwarze Walnüsse / Sanddornmouse
A, G, H
19 €

Aprikosenstrudel / Pflaumensorbet / Haselnuss Nougat
A, G
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, 26. Oktober 2026

Terrine von der Ente
Entenleber / Birnen-Confit
21 €

***

Pilzrahmsuppe
eigene Einlage
14 €

***

Stachelbeer-Sorbet mit Cidre aufgegossen
12 €

***

Käsespätzle
Röstzwiebeln / Bergkäse / Ackersalat
28 €
oder
Wolfsbarschfilet
Gemüsestreifen / Petersilienwurzelcreme
38 €
oder
Maishähnchen-Curry
Wok-Gemüse / Kokos-Reis
38 €

***

Crème Brûlée
Birnensorbet / Beerenragout
15 €

***

Käseauswahl*
mit Früchtebrot und Feigensenf
19 €

2-Gang Landhausmenü mit Suppe und Hauptgericht	**39 €**
3-Gang Landhausmenü mit Suppe, Hauptgericht und Dessert	**54 €**
4-Gang Landhausmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	**59 €**
5-Gang Landhausmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse	**66 €**
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