

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 / Dattelleiscreme / 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
Freitag, 30. Oktober 2026

Roastbeef
Remouladensauce / Wurzelgemüse-Chips
21 €

Selleriecremesuppe
Kochschinken
14 €

Gurken-Basilikum-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 €

Gnocchi
Pilzragout / Salbei / Rucola / Parmesan
28 €

oder

Thunfischfilet
Brokkoli / Süßkartoffelcreme
38 €

oder

Lammschmorbraten
grüne Bohnen / Thymian-Ofenkartoffeln
38 €

Haselnussriegel
Kaffee-Crumble / Cassis-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