



---

## Hauptspeisen

**Gekochter Tafelspitz**  
mit Kartoffelschmarren  
und Cremespinat

EUR 14,90

**Hühnerfilet**  
gefüllt mit Schafkäse im Speckmantel  
auf Gemüserahm - Nudeln

EUR 12,50

**Schlosspfandl**  
Gegrilltes Schweinefilet und Putenfilet  
mit Pilzrahmsauce  
dazu Röstgemüse und Spätzle

EUR 12,70

**Schnitzel vom Schwein oder Pute**  
mit Kartoffeln und Preiselbeeren

EUR 9,10

**Fischpfanne**  
mit Zander, Karpfen, Lachsforelle  
mit Reis und Gemüsesauce

EUR 12,50

**Forelle im Ganzen gebraten**  
mit Kräuter - Knoblauchbutter  
und Petersilienkartoffeln

EUR 12,90

Kuvert pro Person EUR 2,20



---

## Vegetarische Gerichte

*Spinatknödel  
mit Bergkäsesauce*

*EUR 8,60*

*Würzige Gemüsepfanne  
mit Reis*

*EUR 9,60*

*Käsespätzle  
mit Röstzwiebel*

*EUR 9,60*

## Beilagen

*Gemischter Salatteller  
Grüner Salatteller*

*EUR 3,30*

*EUR 2,80*

*Portion  
Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln*

*EUR 2,50*

*Alle Speisen werden mit der von uns entwickelten  
Kräuter Würze „VILUMAAR“ zubereitet.*

*Kuvert pro Person EUR 2,20*



---

## Unsere Desserts

*Heidelbeer oder Apfel - Strudel  
mit Vanilleeis & Schlagobers*

EUR 4,00

*Crème brûlée im Glas  
mit Erdbeerragout & Fruchtspiegel*

EUR 5,50

*Besoffener Kapuziner  
mit Haselnusseis & Früchten*

EUR 5,50

*Eispalatschinke  
mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl*

EUR 5,50

*Wir verwenden für unsere Gerichte  
Bio - Produkte aus der Region  
entsprechend der aktuellen Jahreszeiten.*

*Nach offenen Weinen  
fragen Sie bitte unser Serviceteam.*

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne  
Ritteressen, Knödelessen, Schnitzelessen etc.. ab 10 Personen



*Kuvert pro Person EUR 2,20*