



Suppen Soups

Vegane Karotten - Ingwercemesuppe EUR 4,60
vegan carrot and ginger cream soup

Rindsuppe
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten EUR 3,60
Beef broth
with semolina dumplings, liver dumplings or sliced
pancakes

Hauptspeisen Main dishes

Gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit EUR 15,50
Schafkäse im Speckmantel auf Gemüserahm-Nudeln
Grilled chicken fillet stuffed with
filled with sheep's cheese wrapped in bacon on
vegetable cream noodles

Schweine Lendchen im Speckmantel EUR 16,50
mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce
Pork loin wrapped in bacon
with fried potatoes and pepper sauce



Schloss-Cordon bleu

EUR 14,50

*Gefüllt mit Schlosskäse, Speck und Zwiebel
dazu Kartoffeln und Preiselbeeren*

Castle's cordon bleu

*filled with castle's cheese, bacon and onion; served
with potatoes and cranberries*

Schlosspfandl

EUR 16,50

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

Schlosspfandl

*Grilled pork tenderloin and turkey fillet
with creamed mushroom sauce on mirepoix and
noodles*

Schnitzel vom Schwein oder Pute

EUR 12,50

mit Kartoffeln und Preiselbeeren

EUR 14,50

Escalope of pork or turkey

with potatoes and cranberries

Für unsre kleinen Gäste

Children's meals

„Struwwelpeter

EUR 6,50

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

Noodles with tomato sauce and Parmesan cheese

Rübezahl

EUR 7,50

*Kleines Schnitzel mit Pommes, Reis oder Kartoffeln,
Ketchup oder Preiselbeeren*

Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



*Small Escalope with French fries potatoes or rice or potatoes
and ketchup or cranberries*

*Pommes mit Ketchup
Fries potatoes and ketchup*

EUR 3,90

Für unsere Vegetarier *Vegetarian dishes*

*Vegane Chili sin Carne
mit Kartoffeln
Vegan Chili sin Carne with potato*

EUR 12,50

*Würzige Gemüsepfanne Vegan
mit Hafermilch und Reis
Spicy vegetable pan with oat milk and rice*

EUR 12,50

*Schnitzel Vegan
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Escalope with potato and cranberries*

EUR 12,50

*Käsespätzle mit Röstzwiebel
Cheese noodles with roasted onions*

EUR 13,50



Fischgerichte Fish dishes

Fischpfanne

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

Fish pan

*with perch, carp, salmon trout with rice and
vegetable sauce*

EUR 14,50

Forelle im Ganzen gebraten

*mit Kräuter - Knoblauchbutter und
Petersilienkartoffeln*

Grilled trout

with herb - garlic butter and parsley potatoes

EUR 14,90

Beilagen Side dishes

Gemischte Salatteller

mixed salad

EUR 4,20

Grüner Salatteller

green salad

EUR 3,90

Portion

Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln,

Serving

of rice, vegetables, potatoes, noodles

EUR 3,60



Unsere Desserts

Our desserts

- Topfenheidelbeer- oder Apfelstrudel** EUR 5,50
mit Vanilleeis & Schlagobers
Blueberry or apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream
- Kaiserschmarren** EUR 8,90
mit Beerenröster oder Apfelmuss
Sugared pancake with berry Roaster or applesauce
- Besoffener Kapuziner** EUR 6,50
mit Haselnusseis & Früchten
Wine pudding-drunken monk with hazelnut ice cream & fruits
- Eispalatschinke** EUR 7,30
mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl
With ice cream filled pancake
with herbal vanilla ice cream & pumpkin seed oil
- Joghurtbecher** EUR 6,90
mit frischen Früchten wahlweise mit Eis oder ohne
Yogurt cup
with fresh fruit either with ice or without



Vegane Desserts

Our vegan desserts

Apfelstrudel Vegan
Apple strudel

EUR 3,40

Früchtebecher Vegan
mit frischen Früchten, Himbeere - und Zitronen
Sorbet

EUR 6,90

Fruit cups
with fresh fruit, raspberry sorbet and lemon sorbet

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

All dishes are prepared with our herbal spice "VILUMAAR" which was developed by
us.