

# Wir bieten Ihnen nicht nur Wild

## Suppen

<b>Vegane Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernöl und Brotcroutons	EUR 4,60
<b>Rindsuppe</b> mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten	EUR 3,60

## Für unsere Vegetarier

<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel	EUR 13,50
<b>Würzige Gemüsepfanne Vegan</b> mit Hafermilch und Reis	EUR 12,50
<b>Schnitzel Vegan</b> mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	EUR 12,50

## Hauptgerichte

<b>Schloss-Cordon bleu</b> Gefüllt mit Schlosskäse Speck und Zwiebeln dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	EUR 14,50
<b>Gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit</b> Schafkäse im Speckmantel auf Gemüserahm-Nudeln	EUR 15,50
<b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	EUR 12,50
<b>Schnitzel vom Pute</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	EUR 14,50
<b>Fischpfanne</b> mit Zander, Karpfen, Lachsforelle mit Reis und Gemüsesauce	EUR 14,50
<b>Struwelpeter</b> Spaghetti mit Tomatenragout	EUR 6,10
<b>Rübezahl</b> Kinderschnitzel mit Pommes oder Reis oder Kartoffeln	EUR 7,20





## Unsere Desserts

## Our Desserts

### **Heidelbeer- oder Apfelstrudel**

mit Vanilleeis & Schlagobers

**Blueberry or apple strudel** with vanilla ice cream & whipped cream EUR 5,50

### **Kaiserschmarren**

mit Zwetschkenröster oder Apfelmuss

**Sugared pancake** with stewed plums or applesauce EUR 8,90

### **Besoffener Kapuziner**

mit Haselnusseis & Früchten

**Wine pudding-drunken monk** with hazelnut ice cream & fruits EUR 6,50

### **Eispalatschinke**

mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl

**with ice cream filled pancake** EUR 7,30

with herbal vanilla ice cream & pumpkin seed oil

### **Joghurtbecher**

mit frischen Früchten wahlweise mit Eis oder ohne

**yogurt cup** EUR 6,90

with fresh fruit either with ice or without

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.



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