



---

## Hauptspeisen Main Dishes

<b>Schweine Lendchen im Speckmantel</b> mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce <b>Pork loin wrapped in bacon</b> with fried potatoes and pepper sauce	EUR 18,50
<b>Schloss-Cordon bleu</b> Gefüllt mit Schlosskäse, Speck und Zwiebel dazu Kartoffeln und Preiselbeeren <b>Castle's cordon bleu</b> Filled with castle's cheese, bacon and onion; served with potatoes and cranberries	EUR 15,50
<b>Schlosspfandl</b> Gegrilltes Schweinefilet und Putenfilet mit Pilzrahmsauce dazu Röstgemüse und Spätzle <b>Schlosspfandl</b> Grilled pork tenderloin and turkey fillet with creamed mushroom sauce on mirepoix and noodles	EUR 17,50
<b>Schnitzel vom Schwein oder Pute</b> mit Kartoffeln und Preiselbeeren <b>Escalope of pork or turkey</b> with potatoes and cranberries	EUR 13,50 EUR 15,50

Kuvert Gebäck & Aufstrich pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



---

## Für unsre kleinen Gäste Children's meals

<b>Struwelpeter</b> Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan noodles with tomato sauce and Parmesan cheese	EUR 6,50
<b>Rübezahl</b> Kleines Schnitzel mit Pommes, Reis oder Kartoffeln, Ketchup oder Preiselbeeren <b>Small Escalope</b> with French fries potatoes or rice or potatoes and ketchup or cranberries	EUR 7,50
<b>Pommes mit Ketchup</b> fries potatoes and ketchup	EUR 4,00

Kuvert Gebäck & Aufstrich pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



---

## Für unsere Vegetarier Vegetarian Dishes

<b>Vegane Chili sin Carne</b> mit Kartoffeln <b>Vegan Chili sin Carne</b> with potato	EUR 13,50
<b>Kartoffel Gnocchi</b> mit Tomatenragout und Käse überbacken <b>Potato dumpling</b> with tomato sauce and Chees gratinated	EUR 13,50
<b>Schnitzel Vegan</b> mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <b>Escalope</b> with potato and cranberries	EUR 13,50
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel <b>Cheese noodles</b> with roasted onions	EUR 14,50

## Vegane Desserts Our Desserts

<b>Apfelstrudel Vegan</b> apple strudel	EUR 3,80
<b>Früchtebecher Vegan</b> mit frischen Früchten, Himbeere - und Zitronen Sorbet <b>fruit cups</b> with fresh fruit, raspberry sorbet and lemon sorbet	EUR 6,90

Kuvert Gebäck & Aufstrich pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



---

## Fischgerichte Fish dishes

<b>Fischpfanne</b> mit Zander, Karpfen, Lachsforelle mit Reis und Gemüsesauce <b>Fish pan</b> with perch, carp, salmon trout with rice and vegetable sauce	EUR 16,50
<b>Forelle im Ganzen gebraten</b> mit Kräuter - Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln <b>Grilled trout</b> with herb - garlic butter and parsley potatoes	EUR 16,50

## Beilagen Side Dishes

<b>Gemischte Salatteller</b> mixed salad	EUR 4,50
<b>Grüner Salatteller</b> green salad	EUR 4,00
<b>Portion</b> Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, <b>serving</b> of rice, vegetables, potatoes, noodles	EUR 3,60

Kuvert Gebäck & Aufstrich pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



---

## Unsere Desserts Our Desserts

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

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 Gebäck & Aufstrich pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90