



Suppen soups

Vegane Karotten - Ingwercemesuppe

vegan carrot and ginger cream soup

EUR 4,90

Rindsuppe

mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten

beef broth

with semolina dumplings, liver dumplings or sliced pancakes

EUR 3,80

Hauptspeisen Main Dishes

Gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit

Schafkäse im Speckmantel auf Gemüserahm–Nudeln

Grilled chicken fillet stuffed with

filled with sheep's cheese wrapped in bacon on vegetable cream noodles

EUR 15,50

Gegrillte Entenbrust

auf Orangen-Fenchelrotkraut

dazu Kroketten und Ribiselmarmelade

Grilled duck breast

on orange fennel red cabbage

with croquettes and currant jam

EUR 16,50

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



Hauptspeisen Main Dishes

Schweine Lendchen im Speckmantel EUR 18,50
mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce
Pork loin wrapped in bacon
with fried potatoes and pepper sauce

Schloss-Cordon bleu EUR 15,50
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 17,50
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 13,50
mit Kartoffeln und Preiselbeeren
Escalope of pork or turkey EUR 15,50
with potatoes and cranberries

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



Für unsre kleinen Gäste Children's meals

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

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

Vegane Desserts Our Desserts

Apfelstrudel Vegan apple strudel	EUR 3,80
Früchtebecher Vegan mit frischen Früchten, Himbeere - und Zitronen Sorbet fruit cups 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

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

Beilagen Side Dishes

Gemischte Salatteller mixed salad	EUR 4,50
Grüner Salatteller green salad	EUR 4,00
Portion Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, serving 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

Topfenheidelbeer- oder Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagobers Blueberry or apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream	EUR 5,90
Kaiserschmarren mit Beerenröster oder Apfelmuss Sugared pancake with berry Roaster or applesauce	EUR 8,90
Besoffener Kapuziner mit Haselnusseis & Früchten Wine pudding-drunken monk with hazelnut ice cream & fruits	EUR 6,90
Eispalatschinke mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl with ice cream filled pancake with herbal vanilla ice cream & pumpkin seed oil	EUR 7,50
Joghurtbecher mit frischen Früchten wahlweise mit Eis oder ohne yogurt cup 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