



Böhmerwaldküche im Wandel der Jahreszeit

fast vergessene Rezepte für unvergleichlichen Kräutergenuss

Aus dem Suppentopf – wärmender Genuss

Immer gut- kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	2,90

Echt Guat Rote Rübensuppe mit Krennockerl	4,90

Karotten-Ingwersuppe mit Sesamstangerl	4,90

Finessenreiche Vorspeisen

Vitamine & Herzhaftes - Wintersalatvariation mit Erdäpfel-Speckgröstel	8,90
--	------

Erfrischend leichter Wintergenuß Gebeiztes weißes Scherz'l vom Hochland Rind (Carpaccio) mit eingelegten Schwammerl	9,90
--	------

Beilagen Salate	klein	2,90	mittel	3,90
------------------------	-------	------	--------	------



Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

So schmackhaft kann fleischlose Küche sein!

Eferdinger Süßkartoffel Medaillons mit Kräuterkruste, Honig-Pfeffer-Zwiebelsauce und Getreiderisotto 9,90

Rund und guat - Saftige Spinatknödel
auf Karottenragout 8,90

Wenn Fleisch & Fisch dann besonders Gutes!

Gebackenes Kräuter-Vollkornschnitzerl(Pute) mit Erdäpfel und Salat 11,90

Wilde Jagd Braten vom Böhmerwald Reh Rotwein-Honigsauce,
Serviettenknödel & Apfelrotkraut 14,50

Sauguat - Saftiges Steak vom Schweinder'l unter der Kräuterhaube auf
Senfsauce dazu Gemüse und Erdäpfelkräuterknödel 14,90

Kräuter-Hendl (Maishendlbrüstchen) mit Rahmpolenta, Karottengemüse
und Wildkräutersauce 13,90

Aus dem Fluß - Feines Szegediner Gulasch vom Zander mit Erdäpfel 14,90

Etwas Süßes geht immer!

„Schlankschlemmer“ Karotten-Nußtorte mit Zimtobers 3,90

Mouse von der Dunklen Schokolade auf Fruchtsauce
und Hausgemachte Biskotten 4,20
