

Aperitif

Rosato Mio White Peach	8,50
Namibia Spring	8,50
Crodino Orange (alkoholfrei)	6,80
Glas Cava Castillio Perelada, rosada, brut	8,50

Unser Feinschmecker- Menü

Cremige Kürbissuppe steirisches Kürbiskernöl, karamellisierte Kerne	8,50
* * * * * * * * *	
¼ Bauernente mit Apfelspalten, Kartoffelknödel und Blaukraut	25,50
* * * * * * * * *	
Mohnmousse im Baumkuchenmantel und Rotweinbirne	13,80

Menüpreis 3-Gang **45,00 €**

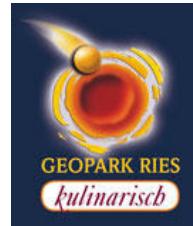
Vorspeisen und Suppen



Karamellisierter Ziegenkäse im Speckmantel an Blattsalat mit Nüssen	16,80
* * * * * * * * *	
Hausgeräucherte Entenbrust, Feldsalat, Nüsse Rotkohl - Apfelsalat	18,90
* * * * * * * * *	
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel, Gemüestreifen, Backerbsen	7,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käsekruste	8,50

Salate

Verschiedene Blattsalate	7,90
Gemischter Salat	8,90
Salatplatte mit Garnelenspießchen, Knoblauchbaguette	19,50



Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Beilagensalat 19,80

Gnocci in Gorgonzolasoße

Ruccola, Grillgemüse 21,50

Kaspressknödel mit Bergkäse

auf Sauerkraut, Rote Beete 19,80

Wild

Wildragout von Reh und Hirsch, Rahmschwammerl

Preiselbeerbirne, Semmelknödel, Apfelblaukraut 27,50

Fische

Spaghetti in Kürbisrahm mit Garnelen

gegrilltes Gemüse 21,50

Ofenkartoffel mit hausgeräuchertem Lachs

Sour Cream, Kräuter, Salatbouquet 21,90

Steak vom Norweger Fjord-Lachs

auf Safranrisotto, Grillgemüse 26,80

Filet vom Saibling, Dill-Zitronenschaumsoße

Kartoffelwürfel mit Petersilie, Schmorgemüse 28,80



Fleischgerichte

Filetstreifen „Stroganoff“ mit Gurken-, Zwiebel- und Schinkenstreifen Kräuter, Tagliatelle, Schmorgemüse	25,80
Schwäbischer Sauerbraten, Preiselbeeren Semmelknödel, Apfelblaukraut	23,80
Wiener Tafelspitz, Meerrettichsoße, gehobelter Meerrettich Gemüestreifen, Bratkartoffeln, Rahmspinat	24,80
Medaillons vom Schweinefilet, leichte Paprikarahmsoße Butterspätzle, Wirsingköpfe	23,80
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende frische Röstzwiebeln, Käsespätzle, Beilagensalat	29,80
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Pommes frites und Speckbohnen	29,80

Desserts

Mini – Dessert mit Tasse Espresso	8,80
ohne Espresso	6,80
Mohnmousse im Baumkuchenmantel Rotweinbirne	13,80
Dessertvariationen “Parkhotel” Mit feinen Köstlichkeiten der Saison	14,50
Spekulatius – Lebkuchen-Parfait Mandarinensalat, gehackte Nüsse	14,80
Käsedessert mit Tete de Moïne und Kräuterkäse, Feigensenf	14,50