

## 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

Karamellisierte Ziegenkäse im Speckmantel an Blattsalat mit Nüssen		16,80
Hausgeräucherte Entenbrust, Feldsalat, Nüsse Rotkohl – Apfelsalat		18,90
* * * * *		
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel, Gemüsestreifen, 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 Gemüsestreifen, Bratkartoffeln, Rahmspinat	24,80
Medaillons vom Schweinefilet, leichte Parpikarahmsoße 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 Moine und Kräuterkäse, Feigensenf	14,50
---	-------