



## VORSPEISEN

- Carpaccio vom Rind EUR 13,90  
mit Parmesan, Rucola, Kapernbeeren und Radiccio
- Karamellisierter Ziegenkäse EUR 12,90  
auf Salatbouquet und Mango-Chutney
- Fischvariation EUR 14,90  
Tatar vom Räucherlachs in Zitronenöl mariniert, Tunfischcreme  
und in Chili-Knoblauchöl eingelegte Black Tiger Garnelen

## SUPPEN

- Pfannkuchensuppe EUR 5,50
- Fischsuppe „Hirschauer Bucht“ EUR 9,90  
mit Safranfäden, fangfrischen Fischen und Gemüsefleckerl

## FISCHKARTE



### Saibling im Ganzen

EUR 19,90

wird in Zitronenbutter gebraten, mit a bisschen Knoblauch und Kräutern aromatisiert und mit Salzkartoffeln und kleinem Salatschüsserl serviert

### Fischgrillteller von Zander, Saibling und Garnele

EUR 23,90

auf Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter

### Gebackenes Fischfilet

EUR 13,90

mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat

### Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

EUR 18,90

mit Safransauce, buntem Gemüse und Bandnudeln

## VEGETARISCH

### Schlutzkrapfen mit Ricotta-Frischkäsefüllung

EUR 13,90

auf Tomaten-Salbei-Schmelze mit Parmesan und Rucola

### Thai Curry - a bisschen scharf -

EUR 13,90

mit knackigem Gemüse und Basmatireis



# FLEISCHGERICHTE

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende EUR 21,90  
im eigenen Safterl mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln

Entrecôte Strindberg ~ mit Zwiebel-Senf-Kruste - EUR 23,90  
mit Rosmarinkartoffeln und Speck-Bohnen

Schnitzel Wiener Art vom Klaushof - Tierwohlschwein \* EUR 14,90  
mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Herzhaftes Hirschragout EUR 16,90  
mit Rahmschwammerl und hausgemachten Tropfspätzle

## Schwabenteller

Filetstückchen vom Klaushof - Tierwohlschwein \* EUR 18,90  
auf Schwammerlrahmsauce mit hausgemachten Tropfspätzle



\* Klaushof - Tierwohlschwein

\* 70 % mehr Platz

\* 40 % eingestreute Liegefläche

\* 100 % Transparenz

# SALATE

Gemischtes Salatschüsserl EUR 5,20

Frische Blattsalate und knackiges Gemüse der Saison

- mit Hähnchenbruststreifen und Schwammerln EUR 15,90

- mit marinierten Garnelen EUR 17,90

# DESSERT

## Crème Brulée

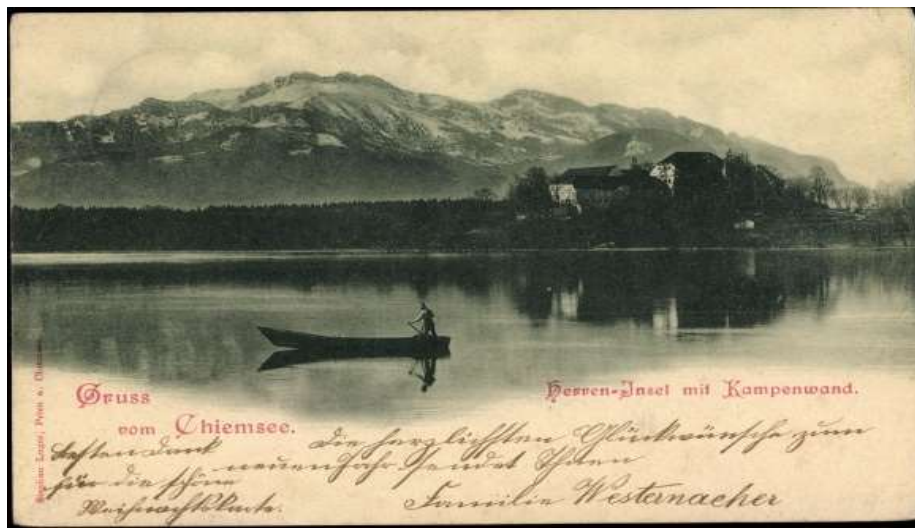
EUR 7,90

mit eingemachten Früchten

## Warmes Schokoküchlein

EUR 8,90

mit Vanilleeis und hausgemachtem Beerenragout



# EIS

## Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl

EUR 4,50

3 Kugeln nach Wahl mit Sahne

EUR 5,50

## Eierlikörbecher

Walnuss-, Vanille- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne

EUR 7,90

## Amarenabecher

Bourbon Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne

EUR 7,90

## Erdbeerbecher (je nach Saison)

Bourbon Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

EUR 7,90

## Eiskaffee

EUR 5,90