VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind EUR 15,90

mit Parmesan, Rucola, Kapernbeeren und Radiccio

Karamellisierter Ziegenkäse EUR 13,80

auf Salatbouquet und Mango-Chutney

Fischvariation EUR 18,20

Tatar vom Räucherlachs in Zitronenöl mariniert, Tunfischcreme
und in Chili-Knoblauchöl eingelegte Black Tiger Garnelen

SUPPEN

Pfannkuchensuppe EUR 6,60

Fischsuppe „Hirschauer Bucht“ EUR 13,80

mit Safranfäden, fangfrischen Fischen und Gemüseflecker

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

FISCHKARTE

Saibling im Ganzen EUR 25,90

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

Fischgrillteller von Zander, Saibling und Garnele EUR 28,50

auf Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter

Gebackenes Fischfilet EUR 15,90

mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet EUR 20,90

mit Safransauce, buntem Gemüse und Bandnudeln

VEGETARISCH

Schlutzkrapfen mit Ricotta-Frischkäsefüllung EUR 14,90

auf Tomaten-Salbei-Schmelze mit Parmesan und Rucola

Thai Curry - a bisserl scharf - EUR 15,50

mit knackigem Gemüse und Basmatireis

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

FLEISCHGERICHTE

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende EUR 27,50

im eigenen Safterl mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln

Rinderlendensteak Strindberg – mit Zwiebel-Senf-Kruste – EUR 28,50

mit Rosmarinkartoffeln und Speck-Bohnen

Schnitzel Wiener Art vom Klaushof – Tierwohlschwein * EUR 16,80

mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Herzhaftes Hirschragout EUR 19,80

mit Rahmschwammerl und hausgemachten Tropfspätzle

Schwabenteller

Filetstückchen vom Klaushof – Tierwohlschwein * EUR 20,90

auf Schwammerlrahmsauce mit hausgemachten Tropfspätzle

* Klaushof – Tierwohlschwein
* 70 % mehr Platz
* 40 % eingestreute Liegefläche
* 100 % Transparenz

SALATE

Gemischtes Salatschüsserl EUR 6,50

Frische Blattsalate und knackiges Gemüse der Saison

- mit **Hähnchenbruststreifen** und **Schwammerln** EUR 17,90
- mit **marinierten Garnelen** EUR 19,90

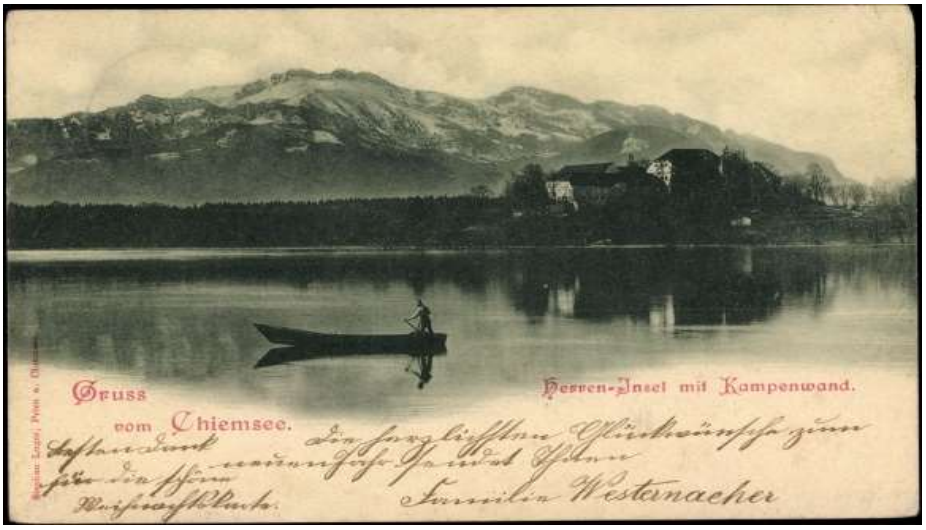
DESSERT

Crème Brulée EUR 8,50

mit eingemachten Früchten

Warmes Schokoküchlein EUR 9,50

mit Vanilleeis und hausgemachtem Beerenragout



EIS

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl EUR 5,30

3 Kugeln nach Wahl mit Sahne EUR 6,30

Eierlikörbecher

Walnuss-, Vanille- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne EUR 8,40

Amarenabecher

Bourbon Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne EUR 8,40

Erdbeerbecher (je nach Saison)

Bourbon Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne EUR 8,40

Eiskaffee EUR 6,90

Zusatzstoffe siehe letzte Seite