

Vorspeisen

*Bunter Schlossgartensalat
mit Pfirsich- Sektdressing und Croutons* € 6,20

*Bunter Blattsalat
mit Pfirsich- Balsamico-Dressing
an gebackenen Champignons
und Avocadospalten* € 7,90

*Buntes Salatgesteck mit Antipasti
und Meeresfrüchtesalat* € 9,50

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Bratspätzle* € 4,80

*Tomatensuppe
mit Parmesanstange* € 5,40

Salat

*Herbstliches Salatgesteck
mit Joghurt- Honig- Dressing
an gebratenen Putenstreifen* € 13,80

Vegetarisch

*Auberginen Picatta mit Kräuterdip
an buntem Salat* € 11,80

Vegan

*Gemüsebällchen im Salatnest
an Avocadokrem* € 9,80

Fisch

*Gebrautes Saiblingsfilet an Weißweinsose
mit Perlgrauen und Schmorfenchel* € 16,80

Lactosefrei

*Tagliatelle mit Rucola-Pinienkerne Pesto
und Mediterranem Gemüse* € 9,20

Glutenfrei

*Geschmorte Rinderbackerl an Schmorsoße
mit Kartoffel- Karottenstampf
und Romanesco* € 15,60

Beilagensalat

*Verschiedene Blattsalate
mit Tomaten und Gurken* € 3,50

Fleischgerichte

*Gebratene Kalbsleber an Balsamicosoße
mit Kartoffelgratin und glasierten Äpfeln* € 15,20

*Mediterran gefülltes Schweinefilet
an Sherryrahmsöße
mit Spätzle und Gemüse* € 17,50

*Saltimbocca von der Kalbslende
an Rosmarinjus mit Speck- Kartoffeln
und Tomaten- Zucchini Gemüse* € 21,50

Dessert

Apfel Sorbet mit Früchten € 2,80
mit Prosecco aufgegossen € 4,90

*Crème Brûlée
an Feigen* € 5,90

*Mousse von der Tonkabohne
an frischen Früchten* € 6,20

*Eis- Espresso
mit Vanilleeis oder Schokoeis* € 3,20

Käse

*Käseauswahl (100g)
an Feigensenf mit Baguette* € 6,80