Vorspeisen

Maronencreme Suppe (Vegan)V

eingelegte Maronen| Preiselbeer Croûtons | Cognac 9,60

Herzhaftes Rindertatar von der Deutschen Färse (160g)

gebratenes Wachtelei | Kapern | Trüffelmayo | Essiggurke | Meerrettich 19,2

Gegrillter Ziegenkäse V

Rotebeete Cous-Cous | eingelegter Kürbis | Thymianhonig 14,3

Kleine Südtiroler Speckplatte

Brot & Butter 10,90

Lachs Duett

Hausgebeizter Lachs| Lachstatar mit Frischkäse | Meerrettich

Wildkräuter | Kräuterschmand 16,4

Salate

Kleiner saisonaler bunter gemischter Salat V

Balsamico-Dressing | Kerne | Kirschtomate | Sprossen | Karotten | Gurke | Paprika | Radieschen 5,8

Großer saisonaler bunter gemischter Salat V

Croûtons | Kernen | Balsamico-Dressing | Kirschtomate | Sprossen | Karotten | Gurke | Paprika | Radieschen 12,6

zu unseren Salaten wahlweise dazu...

gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian + 4,8

Knusper-Maishähnchen in Kürbis-Panko-Panade mit Kräuterschmand + 6,2

Beilagen Änderungen werden mit 1€ Aufpreis behandelt. Verpackungsmaterial wird mit 1€ berechnet. Die gesetzlich ausgewiesen Allergene finden sie auf einer separaten Allergene Speisekarte, bitte wenden sie sich an das Service Personal.

Hofkuecherls Klassiker

natürlich Saisonell angepasst.....

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse | Kaspressknödel 8,9

Mini Spanferkel Haxe

Dunkelbiersoße | Krautsalat | Kartoffelknödel 18,8

Gebratene Kalbsleber

Geschmorte Zwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Jus 24,3

Geschmorte Ochsenbäckchen

Kürbis-Kartoffelpüree | Speckrahmwirsing 28,4

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes | kalt gerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone 27,5

wahlweise dazu kleiner bunt gemischter Salat + 5,8

Zwiebelrostbraten von der Deutschen Färsenlende (180g)

Zweierlei Zwiebeln | Kartoffelstriezel | Jus 29,4

wahlweise dazu kleiner bunt gemischter Salat + 5,8

Saiblingsfilet

Kartoffelpüree | Romanesco | Weißweinsoße 23,8

Hofkücherl´s karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Rum dazu gibt´s hausgemachtes Apfelkompott 17,5

extra dazu Zwetschgenröster 2,5

gutes braucht Zeit, ca 30. min Wartezeit

Beilagen Änderungen werden mit 1€ Aufpreis behandelt. Verpackungsmaterial wird mit 1€ berechnet. Die gesetzlich ausgewiesen Allergene finden sie auf einer separaten Allergene Speisekarte, bitte wenden sie sich an das Service Personal.

Was wir Momentan zusätzlich anbieten:

Kürbiscreme Suppe (Vegan)

Kokosmilch | Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 8,20

Gesottener Tafelspitz

Meerrettich | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln 27.2

Steinpilzravioli

Wildkräuter | Steinpilzrahm 23,8

wahlweise dazu gegrillter Ziegenkäse + 4,5

Hirschgulasch

Semmelknödel | Speckrosenkohl | Preiselbeeren 28,7

Bayrische Lugeder Bauernente ¼

Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Orangenjus 25,60

Bayrische Lugeder Bauernente ½

Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Orangenjus 37,80

„Bratapfelravioli"

Apfelschklutzer | Vanillesoße | Bratapfeleis | Apfelragout 14,60

Beilagen Änderungen werden mit 1€ Aufpreis behandelt. Verpackungsmaterial wird mit 1€ berechnet. Die gesetzlich ausgewiesen Allergene finden sie auf einer separaten Allergene Speisekarte, bitte wenden sie sich an das Service Personal.

Nachspeisen

Schokoladenmousse

Birnenragout | Walnusseis | Maronenpüree 8,40

Vanille Creme Brûlée

Eingemachte Zwetschgen | Mandel-Nougat Eis | Nougat | Mandel 10,2

Hausgemachte Sorbets

Yuzu | Blutorange | Birne | Grüner Apfel

Mango | Cassis | Mojito | Pina Colada je Kugel 3,2

Beilagen Änderungen werden mit 1€ Aufpreis behandelt. Verpackungsmaterial wird mit 1€ berechnet. Die gesetzlich ausgewiesen Allergene finden sie auf einer separaten Allergene Speisekarte, bitte wenden sie sich an das Service Personal.

Kinderkarte

Pfannkuchensuppe

5,5

Portion Pommes mit Ketchup

4,5

Knödel mit Soße

3,2

Spätzle mit Soße

4,2

Kleines Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes und Ketchup

10,8

