



Menü des Tages

Mittag, 14. August 2026

Sommerlicher Hirtensalat
mit Feta, Oliven, Gurken, Tomaten,
Tzatzikicreme und Stangenweißbrot 12

Erdbeer-Kaltschale
mit Minze 12

Wiener Schnitzel
an Preiselbeerkompott, Bratkartoffeln
und kleiner Salat 30

€ 66,--*

oder

Lachstranche
in Mandelbutter gebraten
Karottengemüse und Schnittlauchkartoffeln 30

€ 66,--*

oder

Hühnerfrikassee in Rieslingsauce
mit Champignons, Brokkoligemüse
und Tomatenreis 28

€ 64,--*

oder

Frischer Rahmspinat
mit Spiegeleiern, Salzkartoffeln
und kleiner Salat 26

€ 62,--*

Frischer Apfelstrudel
mit Vanilleeiscreme und Zimtsahne 12

oder

Sorbet-Eisbecher mit Früchteragout
Lillet und Minze 12

*Menüpreise



Menü des Tages

Abend, 14. August 2026

Kleiner Salatteller mit gebratenen Pilzen 13

Melonenschiffchen

mit Parmaschinken und Grissini 15

Schaumsuppe vom Blumenkohl

mit Mandelsahne 13

Bayerischer Surbraten

€ 80,--*

in Naturjus, Majoran-Weißkraut

und Kartoffelknödel mit Croutons 27

oder

Pochierte Hechtklößchen

€ 81,--*

in Safranschaum,

Zucchini ragout, Rote Bete-Sprossen und Kräuterreis 28

oder

Gefülltes Landei auf Fleischsalat,

€ 81,--*

mild geräucherter Fjordlachs

und Brotauswahl mit Butter 28

oder

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark,

€ 78,--*

fruchtiges Paprikakompott,

Rucola und Pinienkerne 25

Geeister Obstsalat

mit Walnüssen und Schokoladeneiscreme 12

oder

Gemischter Beerensteller

und Frischkäsenocken 12

Käseauswahl vom Wagen 15

***Menüpreise**