

...Tageskarte 14. Februar 2026...

Maxlrainer Schlossweiße 0,5l 4,40 €

14.02.2026 Valentinstag: 4-Gänge-Menü oder nach Karte

18.02.2026: Aschermittwoch Fischessen (mittags & abends)

...Vorspeisen/kalte Gerichte...

Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Karottenstroh	4,90 €
Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Mandeln gratiniert, dazu Blattsalat mit Himbeerdressing.....	14,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, dazu Berner Rösti und ein bunter Salat.....	17,90 €
Lauwarme geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Orangendressing dazu Preiselbeerschaum und Orangenfilets	16,80 €
Rote Beete- Carpaccio mit Fetakäse und Rucola.....	11,90 €

Hauptgerichte...

gebratenes Wildlachs- und Zanderfilet mit Rieslingrahmsauce, Reis und buntem Gemüse	24,90 €
gebratenes Schollenfilet auf Thai-Gemüse-Reis.....	24,90 €
gebr. Gemüsemedaillons auf Gemüsereis mit Rahmschwammerlsauce	12,90 €
dreierlei hausgemachte Knödel (Spinat, Käse, Pilz) auf Gemüse mit zerlassener Bitter, Parmesan und Rucola.....	14,90 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella und buntem Salat.....	13,90 €
2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce.....	12,80 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat.....	21,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat.....	23,50 €
Portion Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat.....	15,80 €
Im Ganzen gebratene Gänsebrust mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel.....	24,50 €

... Desserts ...

Apfelkücherl mit Vanilleeiscreme und Sahne.....	7,90 €
Walnußeiscreme auf Eierlikör- Spiegel mit Schokosauce und Sahne.....	7,90 €
bunte Dessertvariation nach Art des Hauses.....	9,50 €
Bananensplit mit Vanilleeiscreme, Eierlikör, Schokosauce und Sahne.....	8,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne.....	7,90 €
Crème brûlée mit Obstsalat.....	6,90 €
Hausgemachter Kuchen: Zimtschnecken-Kuchen mit Apfel oder Käsekuchen mit Pfirsich.....	3,50 €
Kugel Eis.....	1,80 €/Kugel
(Vanille, Erdbeer, Straciatella, Pistazie, Walnuß, Schoko).....+ Sahne...	0,50 €

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Personal erfragen!

Bei kleineren Portionen berechnen wir etwa 20 % weniger

Pro Umbestellung berechnen wir 0,50 € extra.

Bitte geben Sie uns immer Bescheid, wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden!