

...Tageskarte 17. Februar 2026...

Maxtrainer Schlossweiße 0,5l 4,40 €

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 Himbeer dressing.....	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 €
Vegetarischer Gemüsestrudel mit Kräuterschmand an buntem Salat.....	11,90 €

Hauptgerichte...

gebratenes Wildlachs- und Zanderfilet mit Rieslingrahmsauce, Reis und buntem Gemüse	24,90 €
gebratenes Schollenfilet & Saiblingsfilet 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 Fleischpfanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce.....	12,80 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat.....	21,80 €
Münchner Schnitzel vom Schwein- mit Meerrettich und Senf mariniert und paniert- mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat.....	15,90 €
geräuchertes Wammerl auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln.....	12,90 €
französisches Cordon bleu mit Brie und Birne gefüllt, dazu Kroketten und Salat.....	19,50 €

... 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 €
Hausgemachter Kuchen:	
Sägespänekuchen (Schoko-Kokos-Kuchen) oder Käsekuchen mit Äpfel.....	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!