

# ...Tageskarte 20. Februar 2026...

*Maxlrainer Schlossweiße 0,5l 4,40 €*

## ...Vorspeisen/kalte Gerichte...

Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Karottenstroh .....	4,90 €
Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Mandeln gratiniert, dazu Blattsalat mit Himbeerddressing.....	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 €

## Hauptgerichte...

gebratenes Wildlachs- und Zanderfilet mit Rieslingrahmsauce, Reis und buntem Gemüse .....	24,90 €
gebratenes Saiblingsfilet mit Sesamhaube auf Rote Beete Risotto.....	26,90 €
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 €
Knödelgröstl mit Schinken, Zwiebel und Ei, dazu ein Krautsalat.....	12,50 €

## ... 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 €
Crème brûlé mit Obstsalat.....	6,90 €
<u>Hausgemachter Kuchen:</u> 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 Umstellung berechnen wir 0,50 € extra.

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