

...Tageskarte 24. Februar 2026...

Maxlrainer Schlossweiße 0,5l 4,40 €

...Vorspeisen/kalte Gerichte...

Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Karottenstroh	4,90 €
Rote Beete Carpaccio mit Feta, Ruccola und Wallnüssen.....	11,80 €
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 €
Lauwarmer geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Orangendressing dazu Preiselbeerschaum und Orangenfilets	16,80 €
bunter Salatteller mit gebr. Rinderlendenstreifen und Champignons.....	17,90 €

Hauptgerichte...

gebr. Lachs & Zander an Rieslingrahm mit Reis und buntem Gemüse.....	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 €
Knödel-Gröstl mit Zwiebeln, Schinken und Ei, dazu ein bunter Salat.....	12,50 €
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 €
Weißes Mousse au chocolat mit marinierten Kirschen.....	7,90 €

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!