

Auswahlkarte für Ihre Firmenfeier

Steinpilzrahmsuppe 
mit leichter Pfeffernote und gerösteten Zimt-Croutons
€ 5,50

Tafelspitzbrühe
mit Kräuterflädle, Gemüsestreifen, Fleischknödel, Grießnockerl
und Schnittlauch
€ 4,--

Knoblauchländer Feldsalat
in Zwetschgen-Walnussdressing, Ofen-Kürbis & gezupfter Ente
(gerne auch vegetarisch)
€ 8,50

Variation von erlesenen Vorspeisen aus unserer Sonnenküche
mit hausgebackenem Brot
€ 10,-

Medaillons von der Jungschweinelende
mit Champignonrahmsauce, frischem Marktgemüse
und hausgemachte Eierspätzle
€ 14,90

Rumpsteak vom Hereford Prime Beef „Egg Benedikt style“
mit 1 Std. Bio Ei, Balsamico-Senf-Bernaise, gebackene Petersilie, Grillgemüse
& gebackenen Holzofenbrot-Sticks
€ 25,--

Gerolltes Kalbsschnitzel „Waidmanns Art“
-mit feiner Waldpilzfüllung-
dazu Wirsinggemüse in Rauchspeckrahm, Wiskey-Pfeffersauce,
& gebackene Kartoffelschöberl
€17,90

Sauerbraten vom Zimmerer Damhirsch
in aromatischer Hagebuttensauce, gebräunte Brezenknödelscheiben
& verschiedene Salate vom Markt
€ 15,90

Brust & Keule von der Freilandente
mit Schokoladen-Pfefferlack, delikater Ahornsirupjus
Johannisbeer-Blaukraut & zweierlei geschmelzte Knödel
€ 17,50

Filet vom Winterkabeljau und Tigergarnelen
in Tomaten-Zitronensud auf weißem Bohnenpüree mit Olivengnocchis
21,50 €

Orientalischer Gemüsestrudel ^(enthält Gluten)
auf Blumenkohl-Kokospüree, gerösteten Studentenfutter, Frucht-Pickels,
Kichererbsen & frischen Salaten vom Markt
€ 16,50

„Birne mal anders“
€ 8,90

Dessert-Kreation unseres Patissiers

- Parfait vom Pappenheimer Pfefferkuchen
- Zwetschgenröster mit Schmandknödel
- Nougat Panna Cotta mit Birnenkompott
- Weißes Schokoladensoufflé mit eingemachten Zwergorangen

€ 10,--

Gerne reichen wir Ihnen am Abend zusätzlich noch unsere Eisbecherkarte.

*Änderungen oder Abweichungen der Gerichte sind je nach Produktverfügbarkeit
jeder Zeit möglich. Wir informieren Sie gerne rechtzeitig.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und bedanken uns für Ihr Vertrauen.*

Ihre Familie Glück mit gesamtem Team.