

Ganztägige Speisekarte

8.00 – 23.00

Verführerischer Auftakt

Carpaccio von gebackener Roter Bete, Frischkäse, Kürbiskernöl, Kräuter-Crumble 15,00 €
1 | 2 | 3 | 7

Hirschschinken, Kastanienmousse, Wacholder-Cracker, eingelegte Pilze 17,00 €
1 | 2 | 3 | 7

Rindertatar, Kürbiskernöl-Mayonnaise, Sponge 17,00 €
1 | 2 | 3 | 7 | 8

Unverzichtbare Suppe

Küchensuppe des Chefs 5,90 €
1 | 2 | 3 | 7

Warme Fortsetzung

Rinderfilet, Coleslaw-Salat, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm 35,00 €
1 | 2 | 3 | 7 | 8

Zanderfilet, Wurzelgemüse-Risotto, gebratener Trevisano, Kräuterschaum 23,00 €
1 | 2 | 3 | 4 | 7

Kürbis-Ravioli, confierter Kürbis, Pastinakenpüree, Räucherkäseschaum 19,00 €
1 | 2 | 3 | 7

Entenbrust-Confit, gebratener Spitzkohl, Weinreduktion, Kartoffelpüree, Buchweizenwürfel 30,00 €
1 | 2 | 3 | 7

Wildschweinfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelsoufflé, Püree von gebackenem Kürbis 28,00 €
1 | 2 | 3 | 7

Ribeye-Steak mit Kartoffeln und Gemüse 35,00 €
7 | 8

Klassiker

Meeresfrüchte-Duett für zwei 59,00 €
Wolfsbarsch- und Doradenfilet, Scampi, Calamari, Muscheln, Kartoffeln mit Gemüse 1 | 4 | 5 | 6 | 7

Fleisch-Duett für zwei 59,00 €
gebratene Rippchen, Chicken Wings, BBQ-Sauce, Rinderflank, paniertes Hähnchenfilet, frittierte Zwiebelringe, Pommes frites, Coleslaw-Salat 1 | 2 | 3 | 7

Wiener Kalbsschnitzel, hausgemachte Pommes frites 23,00 €
1 | 2 | 3 | 7 | 8

Desserts

In Wein pochierte Birne, Kürbiskuchen, Steinpilz-Gel, weiße Schokoladenmousse 8,90 €
1 | 2 | 3

Schokolade, Kaffee, Kastanie 8,90 €
1 | 2 | 3

Um zu bestellen, rufen Sie die Hotelrezeption an: **5500.**
Für den Zimmerservice berechnen wir einen Serviceaufschlag von 5 € pro Bestellung.

Enthält Allergene: 1 Gluten | 2 Eier | 3 Milch und Milchprodukte | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere
7 Blattstangensellerie | 8 Senfsamen | 9 Erdnüsse | 10 Walnüsse | 11 Pistazien

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die Preisliste gilt ab dem 4.9.2026.