

Kälbernes

Butterzartes Kalbsschnitzel in Brezn-Kürbiskernbrösel gebacken, mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	14,90
„ Dreierlei vom Kalb “, Kalbsschnitzel, Kalbfleischpflanzerl und Steinpilz-Kalbskäs mit selbstgemachtem Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse	13,90
Feine hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Schwammerl- und Pfeffersoße, dazu selbstgemachte Spätzle	9,10
Hausgemachter, abgebräunter Steinpilz-Kalbskäs , dazu Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl	8,60

Rinder-wahn

Zart gesottener Wiener Tafelspitz in feiner Schnittlauchsoße mit frischem Kren, dazu Blattspinat und Röstkartoffeln	13,90
Ochsenfetzensalat , karamellierte Fetzen aus der Weideochsenhuf, leicht scharf abgeschmeckt, auf Salaten mit einem aromatischen Senf-Bierdressing	10,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, rosa gebraten, aus der Ochsenhuf mit geschmelzten Zwiebeln und Kässpätzle 14,20

Zart rosa gegrillte **Rinderlende** auf einer Pfefferrahmsoße, Baguette und Salate vom Büffet 16,80

Hirsch

Hausgemachter **Hirschstrudel** mit Geräuchertem und Emmentaler überbacken, dazu Preiselbeeren und Reiberdatschi 11,40

Wildererteller mit einem Hirschmedaillon, Hirschstrudel und Hirschkpflanzerl mit Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel 15,40

Gegrillte **Hirschmedaillons** auf zweierlei Soßen mit Preiselbeeren Ratatouillegemüse und hausgemachten Spätzle 16,90

Spezialitäten

Zwei hausgemachte, abgebräunte **Bierbratwürste**, dazu selbstgemachter Kartoffelsalat mit Kernöl 8,30

Frische **Schwammerln** in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel 8,30

Gebratene **Filets von Regenbogenforelle** mit einer Weißweinssoße auf Blattspinat mit Schneekartoffeln 13,40

Mit Käse überbackenes **Ratatouillegemüse** auf einem Rösti 8,50

