



Suppen/Vorspeisen/Salate

- Kraftbrühe** (15,18a,20,26) 3,50 €
mit Gemüsejulienne
- Waldpilzcremesuppe** vegetarisch (18a,24) 4,60 €
mit frischen Kräutern
- Kleines Salatduett** vegan möglich (10,18a,29) 5,70 €
marinierte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Radieschen,
Paprika und Möhrenraspeln garniert
- Quiche Lorraine** (2,18a,20,24,26,27) 5,90 €
feines Mürbeteigtörtchen mit einer würzigen Füllung
aus rohem Schinken, Ei und Crème Fraîche
- Lauwarmer Kürbis – Pilzsalat** (10,29) 8,50 €
abgerundet mit Apfelstückchen, Chiliflocken, Honig
und Blattsalaten

„Für den kleinen Hunger zwischendurch!“

- Tortelloni Ricotta – Spinat** vegetarisch (18a,20) 8,20 €
in Salbei-Minzbutter, verfeinert mit Tomatenwürfeln
und Grana Padano
- Moritzburg – Teller** (1,15,18a,20) 9,90 €
kleines gebratenes Schweinemedailon, mit geschmorten Zwiebeln
und Apfelspalten, auf Pfeffersoße und Herzoginkartoffeln

Hauptgerichte Vegetarisch und Fisch

- Kichererbsencurry** vegan/scharf 🌶️ (1,28a) 9,50 €
mit Möhren, Paprika, Lauch, Birnen, Kokosmilch, Chili
und Knoblauch, dazu Langkornreis
- Quinoa – Grünkohl – Strudel** (15,18a,29) 9,80 €
Gemüsestrudel mit Paprika, Quinoa und Grünkohl gefüllt,
verfeinert mit Curcumabröseln, auf Frischkäse-Weißweinssoße
- Ragout vom Rotbarschfilet** (15,18a,24) 14,80 €
mit Erbsen, Karotten und Spitzkohl
in Kerbelrahm, an Langkornreis
- Gebratenes Zanderfilet** (15,18a,24) 16,50 €
verfeinert mit Zitronenöl, an geschmorten Champignons,
Schnittlauch-Senfsoße und Pommes Macaire



Hauptgerichte aus Topf, Pfanne und Grill

Geflügelpfanne (15,18a,24,26) <i>gebratene Hähnchenbruststreifen mit Erbsen, Möhren, Birnen und Penne Rigate, in Rahmsoße</i>	14,80 €
Knusprige 1/2 Ente ausgelöst (1,2,3,10,18a,26,29) <i>serviert mit Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklößen</i>	18,80 €
Schweinemedailles (2,3,15,16,20) <i>auf Spitzkohl-Schinkenrahm und Herzoginkartoffeln</i>	17,50 €
Schweinefiletpfanne „Georg“ (10,15,18a,20,24,26,29) <i>gebratene Schweinefiletstreifen mit Spitzkohl und Champignons, in Weißweinsoße mit Georgsenf verfeinert, dazu Knöpfele-Spätzle</i>	16,90 €
Schweineschnitzel „Burgenland“ (2,3,10,16,18a,20) <i>mit Senf gewürzt, einer Schinken-Zwiebelhaube, Rosenkohl und Steakhouse Pommes</i>	17,10 €
Tranchen vom Wildschweinbraten (1,2,3,9,18a,26,29) <i>serviert mit Rotweinsoße, Rosenkohl und Kartoffelklößen</i>	17,90 €
Tafelspitz vom Rind (3,9,15,18a,20,24,26) <i>in Meerrettichsoße, mit Pastinakengemüse und Semmelknödel</i>	17,40 €
Grillteller (1,18a,26) <i>Trilogie vom Rumpsteak, Schweinemedailon und Hähnchenbrust auf Pfeffersoße, mit sautierten Champignons und Steakhouse Pommes</i>	21,50 €

Desserts

Schokoladentartufo (10,15,18a,20,24) <i>halbgefrorene Schokoladen- und Zabaionecreme, mit Kakao und Haselnussstückchen ummantelt, serviert mit Vanillesoße</i>	5,90 €
Crème Brûlée (15,20,24) <i>feine Vanillecreme mit Rohrzucker karamellisiert</i>	4,80 €
Spekulatius – Parfait (1,18a,20,24) <i>mit Kirschen, Sahnedekor und Waffelröllchen</i>	5,90 €

Essen nicht geschafft?

*Für Verpackung und Papiertragetasche berechnen wir je 0,50 €.
Nachwachsende und kompostierbare Verpackung!*