

Starten Sie erfrischt
in unser Reiseabenteuer

Pinot Rosé Sekt
Bischoffinger Winzer eG

Erfrischend, lebhaft und beschwingt -

0,1 l | 4,60

Aperol Spritz

Starten Sie den Abend mit einem
Rendezvous von Prosecco, Weißwein,
Mineralwasser und Aperol

0,2 l | 7,00



Vorspeisen

Flädlesuppe

Klare Brühe von Gemüse oder
Fleisch | handgeschnittene Flädle

7,30

Kürbiscreme Süppchen

Steirischem Öl | Kürbiskerne

8,00

Bruschetta

Ruccola | Tomate | Grana Padano

7,50

Rinder Carpaccio

Ruccola | Tomate | Pesto | Grana Padano

14,90

Kleine Salatschale

Ein Streifzug durch den
Garten als Reisebegleitung

6,50

Großer bunter Salat

Salatkomposition mit
Kräutern & Vinaigrette

11,00

in Begleitung mit

Lachs, zzgl. 8,00

Hähnchen, zzgl. 7,00

Rinderstreifen, zzgl. 9,00

Vegetarisches

Käsespätzle

Bergkäse | Spätzle | Schmelzzwiebeln
Kleiner Salat

13,90

Gefüllte Pasta der Saison

Pesto | Cherrytomaten
Grana Padano

16,40

Sonne- Post Bowl

Gemüse | Guacomole | Rote Beete |
Reis | Blattsalat | Falafel

15,50

Burger

Beef Burger

Käse | Bacon | Salat | Essiggurke
Tomate | Zwiebeln

17,90

Grilled Chicken Burger

Chimichurri | Tomaten | Ruccola
gepickelte Zwiebeln

17,50

Chilli-Cheese Beef Burger

Cheddar | Jalapenos | Bacon | Salat
Essiggurke | Tomate | Zwiebeln

18,50

Zu allen Burgern reichen wir Ihnen
Kartoffel-Dippers, Cole Slaw und einen Dip
nach Wahl: getrüffelte Mayonnaise,
Chili Aioli oder BBQ-Sauce

Steaks

Rumpsteak vom Angusrind (250g)

31,90

Gegrillte Hähnchenbrust

20,50

Entrecôte (250g)

30,50

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
mediterranes Grillgemüse, Kartoffel-Dippers,
hausgemachte Kräuterbutter und Chimichurri

Fisch

Lachsfilet Norwegen

Nudeln | Spinat | Sahnesauce

25,90

Frisch Fisch
vom Markt

jeden Freitag | so lange der Vorrat reicht

Unsere Klassiker

Ofenfrische Gänsekeule

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Rosmarinjus

36,50

Zwiebelrostbraten vom Angusrind

Schmelz- und Röstzwiebeln | Bratenjus
mit Bratkartoffeln

28,90

mit Spätzle
26,40

Schwabenduett

Rostbrätle trifft Schweinefilet
Jus & Champignonsauce | Gemüse

Maultäschle | Spätzle
25,50

Filet Medaillons Hubertus

Champignons in Rahm | Gemüse | Spätzle

23,50

Entenbraten vom Knochen ausgelöst

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Rosmarinjus

28,50

Hirsch Gulasch

Wacholdersauce | Spätzle | Gewürzbirne | Preiselbeeren

28,50

Cordon bleu vom Landschwein

Schinken-Käsefüllung | Pommes Frites

18,50

Schnitzel Wiener Art vom Landschwein

dazu Pommes Frites

16,50

Für die kleinen Gäste

bis 12 Jahre

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

dazu Pommes Frites
oder Spätzle und Jus

11,90

Spätzle mit Soße

6,90

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

10,50

Pommes Frites

4,50



Vegetarisch

