



Sehr geehrte Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.  
Küchenchef Hannes Kärle und sein Team freuen sich darauf, Ihr Fest zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis werden zu lassen. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl für Sie zusammen gestellter Speisenvorschläge. Alle Speisen können Sie miteinander kombinieren, variieren und ergänzen. Wir bitten Sie jedoch für Ihre Veranstaltung **ein einheitliches Menü** zu wählen, da wir Ihnen die bestmögliche Qualität bieten wollen. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und freuen uns, Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Feier behilflich zu sein.

Auf Ihr Kommen freuen sich Familie Sailer & Team!

---

## Unsere Klassiker

---

### Kalte Vorspeisen

<b>Gemische Blattsalate</b>	C/F/L/M/O	€5,00
<b>Kaltes Bauernbratl</b> mit Zwiebelvinaigrette	L/M/O	€10,90
<b>Roastbeef</b> mit Sellerie-Walnussalat & Preiselbeersauce	C/F/L/M/O	€12,50

### Suppen

<b>Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</b> Milzschnitten, Frittaten, Kaspressknödel, Speckknödel	A/C/G/L	€4,90
<b>Parmesanschaumsuppe</b> mit Schwarbrotroutons	A/F/G/L/O/P	€7,20
<b>Gerstelsuppe</b>	A/G/L/O	€5,50
<b>Kartoffelcremesuppe</b>	G/L/O	€5,90

## Warme Vorspeisen

<b>Orecchiette</b> mit Räucherlachsstreifen in Dill-Senfrahm		€ 12,50
	A/C/G/L/M/O	
	- als Hauptspeise	€ 16,50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Blattspinat & Safranreis in Trüffelschaum		€ 16,80
	F/G/L/O	
	- als Hauptspeise	€ 20,90
<b>Gerstelrisotto</b> mit Blaukrautchutney & Lauwarmer Entenbrust		€ 17,90
	A/G/L/M/O	
	- als Hauptspeise	€ 21,90

## Hauptspeisen

<b>Ofengeschmorter Schweineschopfbraten</b> an Kümmelsaferl mit Bierkraut & Semmelknödel		€ 15,90
	A/C/G/L/M/O	
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln & Speckbohnen		€ 19,20
	A/F/G/L/O	
<b>Filetsteak</b> an Pfeffersauce mit buntem Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln		€ 29,50
	A/G/L/O	
<b>Tiroler Rindsbraten</b> in Gemüsespecksauce mit Butterspätzle & Brokkoli		€ 18,90
	A/G/L/O	
<b>Mit Blattspinat &amp; Österkron gefüllte Hühnerbrust</b> auf Paprika Zucchini- und Risotto		€ 21,00
	A/G/L/O	

## Desserts

<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne		€ 4,50
	A/C/G/H/O/P	
<b>Vanilleeis</b> mit Kürbiskrokant & Kernöl		€ 6,50
	A/C/F/G/H/P	
<b>Milchrahmstrudel</b> in Vanillesauce		€ 6,50
	A/C/G/O/P	
<b>Mousse von der Heumilchschokolade</b> mit Nußcrumbles & Birnenragout		€ 9,90
	A/C/F/G/H/O	

**Abschlag 4 – Gang Menü:** -10%  
Gedeck € 2,50  
(verschiedene Brotsorten, Butter und hausgemachter Aufstrich)

---

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) –  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) –  
**R** (Weichtiere)

---