

*Abendessen zwischen
18:30 Uhr und 20:30 Uhr*

*Unsere
Aperitif Empfehlung
Am 19. Oktober 2025*

Campari Orange
€ 7,50

*Über das Kommen mancher
Leute tröstet uns nichts als –
die Hoffnung auf ihr Gehen.*

Marie von Ebner-Eschenbach
(1830 - 1916)



Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

Hofbauer Grüner Veltliner **0,2 l** **6,80 €**

Österreich

Fruchtiger, spritziger Grüner Veltliner.

Saftig am Gaumen, trinkfreudig, harmonisch im Abgang.

oder aus unserem Weinklimaschrank:

Cuvee Noir Edition Remstal **0,75 l** **35,00 €**

Geruch nach Sauerkirsche und grüner Paprika mit einer feinen
Kräuternote.

Ein Cuvée aus Syrah, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon
Deutschland / Württemberg

Das Menü berechnen wir für Gäste ohne Halbpension mit 41,00 €

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

Rinderkraftbrühe | Brätspätzle | Gartenschnittlauch
€ 7,20

*Allgäuer Zwiebelrostbraten | Portwein Jus |
Käsespätzle | Röstzwiebeln*
€ 30 ,50

oder

*Hirschkalbsbraten | Wacholder Soße | Mandelbrokkoli |
Gefüllte Kompott-Birne | Kartoffelkroketten*
€ 27,50

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:
*Hausgemachter Kartoffel-Gemüsestrudel |
Basilikum-Tomaten-Soße | Gratinierter Bergkäse*
€ 20,80

Baileys Mousse im Baumkuchenmantel
€ 7,20

**Lassen Sie den Tag mit einem unserer edlen Brände
in unserer Lobby ausklingen**

Allergene können auf Wunsch bei uns eingesehen werden!!

Liebe Gäste!

Bitte kreuzen Sie ihren gewünschten Hauptgang auf dieser Speisekarte an!!