

Salate Suppen Vorweg



Beilagensalat	4 €
Gemischter Salat	6 €
Brot	
Tagessuppe	6 €
Nach Lust und Laune der Küche	
Klare Rinderbrühe	6 €
gefüllte Pfannkuchen, Gemüse, Brot	
Karamellierter Ziegenfrischkäse	8 €
Antipasti (Mediterran mariniertes Gemüse)	
Feigensenf, Brot	
Vitello Tonnato	9 €
Kalbsfleisch, Thunfischsoße, Kapern, Brot	

Hauptgänge



Geschmorte Ochsenbäckchen	19 €
Rotweinsauce, gebutterte Karotten, Kartoffelstampf	
Lichtenberger Saiblingsfilet gebraten	21 €
Dijon-Senf-Sauce, Zuckerschoten, Süßkartoffelpüree	
Rumpsteak vom Limousin-Rind	26 €
Bärlauchkruste, grüne Pfeffersauce, Pfannengemüse, Kartoffelecken	
Spanferkelrollbraten	15 €
Biersauce, Blumenkohl/Butterbrösel, Kartoffelgratin	
Rinderbraten vom Limousin-Rind	16 €
Rotkraut, Kartoffelklöße	
Wildschweinbraten	18 €
Wildsauce mit Steinpilzen, glasierte Äpfel, Spitzkohl in Rahm, Serviettenknödel	
Susländer Cordon Bleu	16 €
gefüllt mit gek. Schinken u. Käse, Pommes frites	

Hausgemachte Nudeln	16 €
gebratene Hähnchenbruststreifen (FairMast) Bärlauchpesto, Tomatenwürfel, Parmesanspäne	
Hausgemachte Nudeln Veggie	13 €
Bärlauchpesto, Tomatenwürfel, Parmesanspäne	
Hausgem. Kartoffel-Spinat-Strudel	13 €
fruchtige Tomatensauce, Salatbeilage	
Käsespätzle	10 €
Bergkäse, Röstzwiebeln	
Frauensteiner Hof Pfanne	18 €
Medaillons vom Schweinerücken (Susländer), hausgepökelter Bauchspeck (Susländer), Pilzrahmsoupe, hausgemachte Spätzle, Käse gratiniert	
Geschmorte Kaninchenkeule	15 €
deftige Rotweinsauce, Wurzelgemüse, Spritzkartoffeln	

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen, soweit möglich, als Seniorenportion mit einem Abzug von 2 €.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für jede Umbestellung und jedes Extragedeck eine Gebühr von je 1 € berechnen müssen

Bei der Mitnahme einer Speise berechnen wir 0,50 € Verpackungskosten

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten Allergien betroffen sein, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Für Allergene liegt eine extra Karte für Sie bereit.

Dessert



Apfelstrudel, Vanilleeis, Sahne	6 €
+ Vanillesoße	0,5 €
Schokoküchle	6 €
marinierte Kirschen, Vanilleeis	
Rhabarber-Quiche	7 €
Tonkabohneneis, Zitronensirup, Schlagsahne	
Blaubeerpfannkuchen	7 €
1 Kugel Vanilleeis, Löwenzahnsirup, Schlagsahne	
Hausgemachter Kaiserschmarren	9 €
Rosinen, Apfelmus	
25 min. Wartezeit	
Kaiserschmarren für 2 Personen	16 €
Rosinen, Apfelmus	
25 min. Wartezeit	

Kinderkarte



Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Gerichte nur für Kinder bestimmt sind, jedoch erhalten Sie unsere Hauptgerichte, soweit möglich, auch als Seniorenportion.

Zwei kleine Eierkuchen	5 €
Apfelmus	
Nudeln Tomatensoße	5 €
Pommes frites	3 €
Kindeschnitzel	6 €
Pommes Frites	
Kartoffelbrei	5 €
Mischgemüse (Erbsen und Möhren), Braune Soße	
Milchreis	4 €
Zimt, Zucker	

Eiskarte



„Schwarzwälder Kirsch“ Eisbecher	6 €
Schokoladeneis, Vanilleeis, Kirschen, Kirschlikör	
Gemischtes Eis	4 €
3 Kugeln gemischtes Eis	
Eis & Heiß	6 €
Vanilleeis, Heiße Kirschen	
Eierlikörbecher	6 €
Vanilleeis, Eierlikör	
Portion Schlagsahne	0,5 €
Vanilleeis mit Karamellsauce	4 €
1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne	
Steirisches Vanilleeis	4 €
1 Kugel Vanilleeis, Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl Schlagsahne	
Affogato al Caffè	4 €
Espresso, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne	

Spargelkarte



Spargelsalat	8 €
Hausgebeizter Lachs, Gemüswürfel, Steirische Kürbiskernöl, Brot	
Hausgemachte Bandnudeln	14 €
Spargel in Sahnesauce, Tomaten, Bärlauchpesto	
Portion Stangenspargel (250g)	13 €
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln	
Portion Stangenspargel (500g)	16 €
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln	
Portion Spargel Beilage (250g)	9 €

Gewichtsangabe bezieht sich auf Rohware ungeschält.

zusätzlich zur Portion Spargel :

gekochter Schinken	4 €
Saiblingsfilet	12 €
Gebr. Schweinefilet (Bärlauchkruste)	10 €
Schweineschnitzel (Susländer)	8 €