



Vorspeisen

Gegrillte Garnelen

auf Avocadosalat mit Mango und Orangen-Dressing
(B,D)

EUR 19,90

Carpaccio

vom eigenen Jungrind mit Parmesan, Trüffelöl und Rucola
(G)

EUR 18,90

Kleiner gemischter Beilagensalat

mit Hausdressing
(C,M)

EUR 6,90

Tomaten Mozzarella

mit Rucola und Pesto aus Basilikum
(G,H,F,P,E,O)

EUR 12,90

Suppen

Klare Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten
(A,C,G,L)

EUR 7,90

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem Kaspressknödel und Gemüsestreifen
(A,C,G,L)

EUR 9,90

Tomatencremesuppe

mit Basilikum-Sahne-Häubchen
(C,G,L,O)

EUR 7,90

Tagessuppe

EUR 7,90



Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“

*mit zerlassener Mandelbutter und Petersilkartoffeln
(D,E,G)*

EUR 26,50

Lachsforellen-Filet vom Grill

*mit Saisongemüse, herzhaften Orangensause und Wildreis
(B,D,E,G)*

EUR 28,70

Gegrillte Riesengarnelen

*6 Stück, mit Pasta Tricolore, Oliven, Basilikum und Tomatensauce
(A,B,C,D,G,O)*

EUR 29,80

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet

*(ca. 200g), In Gorgonzolasauce mit Rösti und gegrilltem Marktgemüse
(A,C,G)*

EUR 25,90

Hühnerbruststreifen gegrillt

*auf buntem Salatteller, Hausdressing, Kürbiskernen und Knoblauchbrot
(A,C,M)*

EUR 19,50

Spaghetti Bolognese

*mit frisch geriebenem Parmesan, Basilikum und kleinem gemischten Salat
(A,C,G,L,O)*

EUR 17,90



Fleischgerichte vom eigenen Bauernhof

Geschnetzeltes vom eigenen Jungrind

*mit Waldpilzsortiment in Rahmsauce und hausgemachten Eierspätzle
(C,G,L,O)*

EUR 27,40

Wiener Schnitzel vom eigenen Kalb

*serviert mit Petersilkartoffeln und Wildpreiselbeeren
ODER mit Pommes Frites
(A,C,G,O)*

EUR 28,90

Zartes gegrilltes Jungrindrückensteak

*(ca. 300g), vom eigenen Bauernhof, mit grüner Pfefferrahmsauce, Gemüse und
Kartoffelschupfnudel
(A,C,G,L,O)*

EUR 39,40

Kalbssteak vom Rost

*(ca. 250g), vom eigenen Bauernhof, mit gebrilltem Gemüse, Potatoes Wedges und
Jus
(A,G,O)*

EUR 36,90

Kalbsgulasch nach „ungarische Art“

*vom eigenen Bauernhof, mit hausgemachten Spätzle und Essiggurkerl
(A,C,G,L,O)*

EUR 25,90



Vegetarische und Vegane Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle

*mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat
(A,C,G,O)*

EUR 17,90

Rösti

*3 Stück, mit frischem Blattspinat, Ziegenkäse und Spiegelei
(A,C,G)*

EUR 19,50

Kaiserschmarren

*mit Apfelmus und Preiselbeeren
(A,C,G)*

EUR 17,90

Italienische Tricolore Pasta

*mit Blattspinat und gebratenen Champignons
(A,C,G)*

EUR 18,90

Gnocchi (vegan)

*mit Zucchinistreifen-Duett in Kräuterrahmsauce (Soja), Salbei und getrockneten Tomaten
(A,F)*

EUR 18,90

Gemüse-Gröstl

*mit Ei
(C)*

EUR 14,90

Gemüse-Gröstl (vegan)

*ohne Ei
(C)*

EUR 12,90

Spaghetti „al pomodoro“ (vegan)

(A,L,O)

EUR 12,90



Desserts aus unserer Schlosskonditorei

Affogato

(eine Kugel) Vanilleeis mit Espresso
(G)

EUR 5,60

Erfrischendes Limettensorbet

(zwei Kugeln) im Glas mit Prosecco

EUR 7,50

Mousse au Chocolat (vegan)

mit Weichselkirschen
(E,F,G)

EUR 13,90

Kaiserschmarren

(Dessertportion) mit Apfelmus, Preiselbeeren
(A,C,G)

EUR 11,90

Warmer hausgemachter Apfelstrudel

(Dessertportion) mit Vanilleeis und Sahne
(A,C,E,G,H,O)

EUR 6,80

Warmer hausgemachter Marillenstrudel

(Dessertportion) mit Vanilleeis und Sahne
(A,C,E,G,H)

EUR 6,80



Hausgemachte Eisspezialitäten

Wiener Eiskaffee mit Schlagobers

(drei Kugeln Vanilleeis)

(A,C,E,F,G,H)

EUR 9,90

Schwarzwaldbecher mit Schokoladen/Vanilleeis

(drei Kugeln) Schokosauce, Schokosplittern, Schlagobers und Weichselkirschen

(A,C,E,F,G,H,O)

EUR 11,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit Himbeeren, Himbeersauce, Schlagobers, Schokosplitter

(A,C,E,F,G,H)

EUR 11,90

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schlagobers, Waffel

(A,C,E,F,G,H)

EUR 11,90

Gemischtes Eis

(drei Kugeln) mit Waffel

(A,C,E,F,G,H)

EUR 9,50

Gemischtes Eis mit Schlagobers

(drei Kugeln) mit Waffel

(A,C,E,F,G,H)

EUR 10,50

Eine Kugel Eis

Vanille, Pistazien, Schokolade, Kaffee, Maracuja, Limetten

EUR 3,30