

Lassen Sie sich zum „regionalen Genuß“ verführen. Erzeugnisse und Lebensmittel aus der Region liegen uns sehr am Herzen. Aus diesem Grund versuchen wir möglichst **viele Produkte aus der Umgebung** zu beziehen.

Natürlich haben wir sowohl Klassiker - als auch Bewährtes und Beliebtes in unsere Speisekarte aufgenommen. Vegetarier sind ebenfalls bedacht.

Unser Team und die Hotelleitung wünschen Ihnen „**Guten Appetit**“!

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und einem Blattsalat-Nest **6,90 €**
Brot und Butter
7, 4

Variation von Räucherfischen aus heimischen Teichen **9,80 €**
geräuchertes Filet vom Bachsaibling, Regenbogen- und Lachsforelle mit Kräuterfrischkäse und Kürbis-Chutney, Brot und Butter
3,4

Suppen

Tagessuppe **3,90 €**

Rinderkraftbrühe mit kleinen Leberknödeln **4,10 €**
1, 4

Rinderkraftbrühe mit Pilz-Panzerotti und Gemüsejulienne **4,20 €**
1,4

Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer, Schmand und einem Tupper Kernöl **4,30 €**
3,4,7

Salate (Variationen marktfrischer Salate – frisch und knackig – je nach Jahreszeit)



Großer Feldsalat mit Kartoffeldressing und sautierten Speckstreifen und Brotchip **9,50 €**
4,7,9,10,11

Große Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen **9,90 €**
11

Große Salatplatte mit geräuchertem Forellenfilet **11,80 €**
3, 11

Zu unseren Salaten reichen wir Butter und Brot - wahlweise unser Hausdressing oder hausgemachten Knoblauchessig und Olivenöl

Unseren selbst gemachten Knoblauch-Essig oder unseren Kräuter-Knoblauch-Essig gibt's auch „zum mitnehmen“. Fragen Sie unser Servicepersonal.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Service

Sollten wir bei der Zubereitung der Speisen auf Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien achten müssen, sagen Sie uns bitte vorher Bescheid. Unsere Köche werden dies - sofern möglich - berücksichtigen.

Legende der Allergene: 1=Eier, 2=Erdnüsse, 3=Fisch, 4=Getreide, 5=Krebstiere, 6=Lupinen, 7=Lactose/Milch, 8=Schalenfrüchte, 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesam, 13=Soja, 14=Weichtiere

Hauptgänge mit Fleisch

Egerländer Rahmg'schnetzeltes Schweinegeschnetzeltes mit Essiggurkenstreifen, Champignons, Böhmischem Dotsch und Salat 1, 4, 11	12,50 €
Putenschnitzel mit Steinpilzen in Rahm – Spinatsemmelknödel, Brokkoli 1, 4, 7	13,50 €
Zarte Kalbfleischroulade mit Schinken, Gemüse und Brät gefüllt Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, Speckrosenkohl 1, 4, 7	14,90 €
Rinderschaukelstück mit Zwetschgensauce, gegrillter Fenchel, Stampfkartoffel mit einem Tüpfel Steinpilzöl 1, 4, 11	14,80 €
Wiener Schnitzel („das Original“ vom Kalb) mit Bratkartoffeln dazu reichen wir einen bunt gemischten kleinen Salatteller 1, 4, 11	16,90 €
Der „Klassiker“ - das Bullenfilet vom Grill -250 g- mit Kräuterbutter, Mandelbrokkoli und Rahm-Kartoffeln 7,11	26,90 €

Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Hagebuttensauce Karotten-Schopperln und Speckbohnenbündchen 1, 4, 9	20,90 €
--	----------------

Hauptgänge mit Fisch

Lachsforellenfilets in zweierlei Sesamkruste - 1x in goldgelbem & 1x in schwarzem Sesam gewendet und gebraten auf Rahmspinat mit Rosmarin-Polenta-Schnitte 4, 7, 12	16,90 €
Bachsaiiblingsfilet mit Kräuterschaum nappiert dazu Kürbisragout und Butterkartoffeln 3,4,7,8,9,	15,90 €
„Der Klassiker“ - Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ (aus heimischen Teichen) mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und einem bunten Beilagensalat 4, 7	17,50 €

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Service

Sollten wir bei der Zubereitung der Speisen auf Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien achten müssen, sagen Sie uns bitte vorher Bescheid. Unsere Köche werden dies - sofern möglich - berücksichtigen.

Legende der Allergene: 1=Eier, 2=Erdnüsse, 3=Fisch, 4=Getreide, 5=Krebstiere, 6=Lupinen, 7=Lactose/Milch, 8=Schalenfrüchte, 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsaat, 13=Soja, 14=Weichtiere



Vegetarisches



Kartoffel-Nocken im knusprigen Nussmantel **11,90 €**
mit einem Spinattimbal, sautierten Cherrytomaten und einem Beilagensalat
2, 4,8,9



Pilzpanzerotti mit Steinpilzen in Rahm **12,90 €**
Grüner Salat
1, 4, 7



Gebratene Rosmarinpolenta mit Rahmsteinpilzen **12,90 €**
und gegrilltem Fenchel
4,8,9

Unsere Nachspeisen

... Gruss aus dem Egerland

Egerer Liwanzen mit Beeren-Schmand **6,50 €**
1, 4, 7

... Lust auf was B'sonderes?

BavariaBlu – Weintraubensorbet & Preiselbeer-Zwetschgen-Chutney **6,80 €**
1,4,7

oder

Süße Kartoffelnockerl im Nussmanterl in Butter gebraten **6,80 €**
Zimtiges Apfel-Birnenragout



Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Service

Sollten wir bei der Zubereitung der Speisen auf Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien achten müssen, sagen Sie uns bitte vorher Bescheid. Unsere Köche werden dies - sofern möglich - berücksichtigen.

Legende der Allergene: 1=Eier, 2=Erdnüsse, 3=Fisch, 4=Getreide, 5=Krebstiere, 6=Lupinen, 7=Lactose/Milch, 8=Schalenfrüchte, 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsaat, 13=Soja, 14=Weichtiere