



Beefsteak Tartare Fertig angemacht mit Toast und Butter	15,90
Belgische Miesmuscheln In Weißbiersoße mit Baguette	12,90
Shrimpscocktail Toastbrot	10,90
Weinbergsschnecken 1/2 Dtzd.. Schnecken in Knoblauchbutter	13,90
Carpaccio vom Filet mit frisch gebackenen Baguette	13,90
Rindssuppe mit Fritatten	3,90
Rindssuppe mit Leberknödel	4,90
Rindssuppe mit Kaspressknödel	5,90
Knoblauchcremesuppe	4,90
Gemischte Salatschüssel	4,90
Thunfischsalat	6,90
Landstüberlsalat Gemischter Salat mit Schnitzelstreifen	10,90
Garnelensalat Grüner Salat, Riesengarnelen und frisch gebackenes Baguette	15,90



Filet „Chateau Briandé“	Platte tur 2 Pers.	67,00
Zartes Rinderfilet (500gr.) mit Cognac flambiert, Gemüsegarnitur und verschieden. Kartoffeln dazu Soße Bearnaise		
Krokodilsteak „Caribbean“		31,90
Tournedos vom Krokodil auf Madrascurrysoße, Rosinencous-cous, Broccoligemüse		
Filetsteak „Surf & Turf“		35,90
Rinderfilet mit Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten, Mandelbällchen		
Filetsteak „Madaira“		33,90
Tournedos vom Rinderfilet im Speckmantel mit Madaira, dazu Williamskartoffeln		
Pfeffersteak „Poivre Noir“		33,90
Rinderfilet in einer schwarzen Pfeffersoße mit Speckrösti		
Rindersteak „Rib Eye“		35,90
350gr. zart abgehangenes Rip Eye auf Lavasteine gegrillt, Gebratene Kartoffelspalten, Speckbohnen		
Rumpsteak „Bar-B-Que“		26,90
250gr. Hüftsteak gegrillt mit Ofenkartoffel und Salat		
350gr. 32,90		
450gr. 40,90		
Filetsteak „Pepitoria“		33,50
Rinderfilet in einer scharfen Chilli, Zwiebel, Paprika, Tomatensoße, gegrillte Kartoffelscheiben		
Schweinesteak „Engadin“		18,50
Schweinsrückensteak vom heimischen Biobauern, gefüllt mit Spargel , Schinken und Käse gratiniert, Rösti		



Holzhackersteak

Rückensteak von Bioschwein gegrillt auf einer Speck, Zwiebel und Knoblauchsoße, dazu Majorankartoffeln

18,90

Filet“ Stroganoff“

Zarte Filetstreifen mit Zwiebeln, Paprika, und Gurkenrahmsoße, Reis

24,90

Zwiebelrostbraten

Rinderbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

17,90

Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefülltes Bioschweinschnitzel, Petersilienkartoffeln

17,90

Grillteller

Steaks gegrillt mit Salatgarnitur, Cocktailsoße und Pommes frites

17,90

Schnitzel „Wiener Art“

Gebackenes Bioschweineschnitzel mit Pommes frites

13,90

Gemüseomelette

Eieromelette mit Gemüse und Käse, Petersilienkartoffeln

9,90

Gemüse Reispfanne

Zwiebeln, Gemüse-Reispfanne mit Parmesan gratiniert, Gemischter Salat

11,90

Unser Schweinefleisch beziehen wir von ausgewählten Biobauern aus Oberösterreich. 100% genfrei und Freilandhaltung



	29,90
Riesengarnelen „Potpurrie“ In Butter gebratene Riesengarnelen auf Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch-potpurrie	
Lachssteak „Estragon“ In einer Estragon, Zitronenrahmsoße blanchiert, Williamskartoffeln und Gemüse	21,90
Zanderfilet „Grenobloise“ mit Zwiebeln, Gurken, Kapern, Shrimps und Weißwein gedünstet Petersilienkartoffeln, Salat	22,90
St. Petersfisch „Almondie“ In Mandelbutter gebrates Petersfischfilet Salzkartoffeln, Salat	19,90
Kabeljau gebacken Sc. Remoulade, Kartoffeln, Salat	17,90

Kinderteller

Old Shatterhand Gegrilltes Schweineschnitzel mit Ketchup, Pommes	6,90
Winnetou Kinderwiener mit Pommes	6,90
Old Firehand Grillwürstl mit Ketchup, Pommes	6,90



Überbackener franz. Käse Französischer Weichkäse mit Ahornsirup und Nüsse überbacken	8,90
Hausgemachtes Eisparfait	6,90
Eisvariationen Hausgemachtes Eis garniert	6,90
Frische Eispalatschinken 2Stk. Schokopalatschinken 2 Stk.	7,90 6,90
Schoko-Brownies Hausgemacht mit Vanilleeis und Schlag	7,90
Apple-Crumble Frisch gemachter Apple-crumble garniert	7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,90
Mohr im Hemd	6,90
Heisse Liebe Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlag	6,90
Eiskaffee	6,90
Coupe Danmark	6,90