



Vorspeisen

- Gratinierter Ziegenkäse**  14,-
Pumpernickel | Rote Bete | Salat
Walnuss | Baguette
A; G; H
- Frühlingsalat mit Rhabarber-Vinaigrette**  11,-
Salat | Beere | Gurke | Lauchzwiebel | Paprika
Pinienkern | Tomate | Baguette
A; H; M; O
- Würzfleisch vom Geflügel** 10,-
Zitrone
Baguette
A; D; F; L; O | E150c
- Pfifferlingcremesüppchen** 10,-
Einlage | Croutons
Serrano-Crunch
A; G; O; L



Hauptspeisen

- Saftige Entenbrust** 27,-
12 Stunden sous vide gegart
Orangenjus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter
A; G; L; O
- Ossobuco vom Kalb**  26,-
Geschmorte Kalbsbeinscheibe
Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffel-Speckpüree
O; G; L
- Rinderzunge*** 25,-
Frühlingsgemüse
Petersilien-Kartoffeln | Nussbutter
C; G

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.

<p>Schweinebäckchen* Landskron-Schwarzbier-Sauce Frühlingsgemüse Kartoffel-Speckpüree A; G; L; O</p>	<p>23,-</p>
<p>Schweineschnitzel* „Wiener Art“ Kleiner Salat Backofen-Pommes frites A; C; F; H; M; N; O</p>	<p>22,-</p>
<p>Ravioli & Pfifferlinge  Gefüllt mit feiner Pfifferling Crème fraîche Kirschtomate Grana Padano Nussbutter A; C; G</p>	<p>21,-</p>
<p>Kaninchenleber* Portweinjus Frühlingsgemüse Kartoffel-Speckpüree G; L; O</p>	<p>20,-</p>
<p>Spinatknödel  Austernpilzragout Kirschtomate Lauchzwiebel Pinienkern Kleiner Salat A; C; F; G; H; L; M; N; O</p>	<p>19,-</p>

Gern können Sie die Beilagen der Hauptspeisen individuell anpassen. Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 2,00 €.

Preise in € inkl. MwSt.
vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Burger

No Steak-Burger

24,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

120g Steak von Planted | Camembert von bedda | Preiselbeere
Röstzwiebel | Salat | Saure Gurke | Tomate | White Smoked BBQ-Sauce

A; M

Ein veganes Steak?! Das ist doch alles nur Chemie!
Mooomentchen!

Planted zeigt, dass pflanzlich genauso saftig, zart und umami-wuchtig sein kann wie „echtes“ Fleisch – ganz ohne Zusatzstoffe. Hergestellt aus natürlichen Zutaten und durch Fermentation veredelt, begeistert das Steak nicht nur uns, sondern auch Spitzenköche wie Tim Mälzer und Sternekoch Tim Raue... Der hat das Steak übrigens mitentwickelt.

Bacon Burger – Unser Waldblick Original



23,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

180g Rindfleisch-Patty | Käse | Bacon | Röstzwiebel | Rote Zwiebel
Saure Gurke | Salat | Tomate | Burgersauce | BBQ-Sauce

A; C; G; M; N

Schnitzel Burger

19,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

160g Schweineschnitzel | Käse | Rote Zwiebel | Saure Gurke
Salat | Tomate | Burgersauce | BBQ-Sauce

A; C; G; M; N

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Vom Grill

Rumpsteak aus Argentinien (ca. 200g) 28,-

Dazu reichen wir Portweinjus & Kräuterbutter

G; L; O

Das argentinische Rumpsteak begeistert durch seine zarte Textur und den aromatischen Geschmack. Mit seinem saftigen Fleisch und dem typischen Fettrand liefert es ein intensives Geschmackserlebnis. Perfekt gebraten – außen knusprig und innen butterzart – ist es ein echter Genuss.

Lammrücken vom irischen Salzwiesenlamm (ca. 200g) 26,-

Dazu servieren wir Portweinjus & Kräuterbutter

G; L; O

Das irische Salzwiesenlamm ist eine wahre Delikatesse. Die Lämmer weiden auf den salzhaltigen Küstenwiesen Irlands, die reich an Gräsern und Kräutern sind. Diese besondere Ernährung sorgt für unglaublich zartes Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack, der es zu einem echten Premium-Produkt macht.

Tomahawk vom deutschen Duroc-Schwein (ca. 300g) 24,-

Dazu reichen wir Landskron Schwarzbier-Sauce & Kräuterbutter

A; G; L; O

Durch die feine Marmorierung erhält das Fleisch beim Grillen ein wunderbares Aroma und einen zarten Biss. Die Fettäderchen schmelzen beim Braten und verleihen dem Tomahawk seinen typischen Geschmack. Für Liebhaber von hochwertigem Duroc-Fleisch ist das Tomahawk vom Schwein ein absolutes Muss.

No Steak (ca. 120g) – Das vegane Steak von Planted 22,-

Dazu servieren wir eine vegane Pfeffersauce

F

Das Planted Steak ist ein echtes Highlight. Zart, saftig und voll intensivem Umami. 100 % pflanzlich – 0 % Kompromiss. DAS ist die pflanzliche Antwort auf Steak. Aus natürlichen Zutaten gemacht – für alle, die bewussten Genuss schätzen.

Duroc-Schweinefilet im Bacon-Mantel (2 x 100g) 20,-

Dazu servieren wir Landskron Schwarzbier-Sauce & Kräuterbutter

A; G; L; O

Das Duroc Schweinefilet ist eine wahre Delikatesse. Durch die feine Marmorierung und das nussige Aroma hebt sich dieses Filet deutlich von herkömmlichem Schweinefleisch ab. Es garantiert zartes, saftiges Fleisch mit einem intensiven, einzigartigen Geschmack – perfekt für alle, die höchste Qualität schätzen.

Gegrillte ganze Forelle (ca. 300g) 18,-

Dazu reichen wir Nussbutter und Zitrone

G; L; O

Die Forelle überzeugt mit zartem, saftigem Fleisch und einem feinen, leicht nussigen Aroma. Ganz gegrillt, erhält sie eine köstlich knusprige Haut, die perfekt zum milden Fischgeschmack passt. Eine edle Wahl, die sowohl durch ihre Frische als auch durch ihre Vielseitigkeit begeistert.



Wir grillen Ihr Steak medium. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen.

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Beilagen

Stellen Sie Ihr perfektes Gericht zusammen, indem Sie aus unseren vielfältigen und leckeren Beilagen für Ihren Burger oder Ihr Grillgericht wählen. Los geht's:

Gemüsebeilagen

Austernpilzragout  <small>F; L; N; O</small>	9,-
Kleiner Salat  Beere Gurke Paprika Salat Tomate Zwiebel Rhabarber-Vinaigrette	6,-
Frühlingsgemüse 	6,-
Rotkohl mit Speck <small>O</small>	4,-



Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin  <small>C; G</small>	6,-
Spinatknödel (2 Stück)  <small>A; C; G; F; H; N</small>	6,-
Backofen-Süßkartoffel Pommes frites  mit Sour Cream <small>G</small>	6,-
Backofen-Pommes frites  Mayonnaise oder Ketchup <small>G</small>	5,-
Rösti-Pommes frites  Mayonnaise oder Ketchup <small>G</small>	5,-
Kartoffel-Speckpüree <small>G</small>	5,-
Petersilien-Kartoffeln 	5,-
Kloß (2 Stück)  mit Semmelbutter <small>A; G</small>	3,-

Preise in € inkl. MwSt.
vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Dessert & Eis

Mousse au Chocolat  12,-
Schokoerde | Beere | Moos | Rhabarberkompott
A; C; G; H

Warmer Apfelstrudel  9,-
Vanilleeis | Schlagsahne
A; G; H

Rhabarberkompott  8,-
Vanilleeis | Beere | Haferflocken-Crumble | Minze
A; F

Mini-Crème Brûlée  8,-
Erdbeersorbet | Haferflocken-Crumble | Minze
A; C; G

„Despresso“  6,-
Kleine Dessertüberraschung & Espresso
A; C; G



Nussknacker  9,-
1 Kugel Vanilleeis & 2 Kugeln Nusseis | Nuss
Schlagsahne | Karamellsauce
A; C; G

Eierlikörbecher  8,-
3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Eierlikör
A; C; G

Coupe Dänemark  7,-
3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladensauce
A; C; G

Eingeweckte Rote Grütze  6,-
1 Kugel Vanilleeis | Beerengrütze
A; C; G

Affogato (Espresso auf Vanilleeis)  6,-
Schlagsahne
A; C; G

Kindereisbecher „Eisclown“  5,-
1 Kugel Eis | Schlagsahne | bunte Smarties
A; C; G

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.