






Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse  14,-
Pumpernickel | Rote Bete | Salat
Walnuss | Baguette | Bärlauch-Chimichurri
A; G; H

Tatar vom Matjes 12,- 
Apfel | Meerrettich | Pinienkern | Pumpernickel | Rote Bete
Rote Zwiebel | Saure Gurke | Baguette | Bärlauch-Chimichurri
A; 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

Spargelcremesüppchen 9,-
Einlage | Bärlauch | Crouton
Serrano-Chip
A; G; O; L

Avocado-Türmchen  9,-
Avocado | Pumpernickel | Feta von Violife
getrocknete Tomate | Rote Bete
A; O; N

Baguette (3 Scheiben)  2,-
A

Wahlweise dazu:
Bärlauch-Chimichurri  4,-
H; O

Bärlauch Butter  3,-
G

Preise in € inkl. MwSt.
vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



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 & Spargel* 25,-
Sauce Hollandaise | 200g weißer Spargel
Petersilien-Kartoffeln | Nussbutter
C; G

Schnitzel & Spargel* 24,-
„Wiener Art“
Sauce Hollandaise | 200g weißer Spargel | Petersilien-Kartoffeln
A; C; F; G; N

Schweinebäckchen* 23,-
Landskron-Schwarzbier-Sauce | Frühlingsgemüse
Kartoffel-Speckpüree
A; G; L; O

Schweineschnitzel* 22,-
„Wiener Art“
Kleiner Salat | Backofen-Pommes frites
A; C; F; H; M; N; O

Ravioli & Spargel 21,-
Gefüllt mit feiner Spargelcreme
Kirschtomate | Grana Padano | Nussbutter
A; C; G

Weißer Spargel 21,-
250g
Sauce Hollandaise | Petersilien-Kartoffeln
C; G

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch vegan

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Kaninchenleber* 20,-
Portweinjus | Frühlingsgemüse
Kartoffel-Speckpüree
G; L; O

Ofen-Süßkartoffel 20,-
Tomaten-Avocado-Salsa | Chili-Dip
Feta von Violife | Koriander | Kleiner Salat
H; M; N; O

Spinatknödel 19,-
Austernpilzragout | Kirschtomate | Lauchzwiebel
Pinienkern | Kleiner Salat
A; C; F; G; H; L; M; N; O

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



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-wichtig 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

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

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

A; 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

A; 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

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.

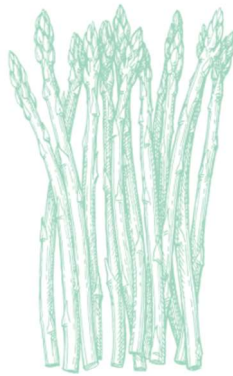
* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



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



200g frischer grüner Spargel mit Sauce Hollandaise C, G	16,-
200g frischer weißer Spargel mit Sauce Hollandaise C, G	14,-
250g frischer weißer Spargel mit Sauce Hollandaise C, G	16,-
Extra Sauce Hollandaise C, G	2,-

Austernpilzragout 
F, L, N, O 9,-

Kleiner Salat 
Beere | Gurke | Paprika | Salat | Tomate | Zwiebel | Rhabarber-Vinaigrette 6,-

Frühlingsgemüse 
Champignon | Karotte | Kirschtomate | Lauchzwiebel | Rote Zwiebel | grüner Spargel 6,-

Rotkohl
mit Speck
O 4,-



Sättigungsbeilagen

Ofen-Süßkartoffel 
Tomaten-Avocado-Salsa | Chili-Dip | Feta von Violife | Koriander
O 14,-









Kartoffelgratin 
C, G 6,-

Spinatknödel (2 Stück) 
A, C, G, F, H, N 6,-

Preise in € inkl. MwSt.
vegetarisch  vegan 




Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Backofen-Süßkartoffel Pommes frites  mit Sour Cream G	6,-
Backofen-Pommes frites  Mayonnaise oder Ketchup G	5,-
Rösti-Pommes frites  Mayonnaise oder Ketchup G	5,-
Kartoffel-Speckpüree G	5,-
Petersilien-Kartoffeln 	5,-
Kloß (2 Stück)  mit Semmelbutter A, G	3,-
Baguette (3 Scheiben)  A	2,-
Wahlweise dazu: Bärlauch-Chimichurri  H; O	4,-
Bärlauch Butter  G	3,-



Toppings

Bärlauch-Chimichurri  H; O	4,-
Bärlauch Butter  G	3,-
Kräuterbutter  G	2,-

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,-
3 Kugeln Vanille- & Nusseis | Nuss | Schlagsahne | Karamellsauce
A; C; G

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

Coupe Dänemark  7,-
3 Kugeln Vanille- & Nusseis | Nuss | Schlagsahne | Karamellsauce
A; C; G

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

Affogato (Vanilleeis auf Espresso)  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.