



im Parkhotel „Am Schänzchen“

**** Kulinarische Momente des Glücks ****

Suppen

Rinderkraftbrühe <i>feine Butterklösschen / Gemüseeinlage</i>	7,50 €
Getrüffelte Winterspargelcremesuppe <i>geräucherte Entenbrust</i>	8,50 €

Vorspeisen

Feldsalat <i>Kartoffel-Speck-Dressing / Croûtons</i>	8,50 €
Entenbrust - geräuchert - <i>Zwergorangen-Chutney / Kürbiskerne Croûtons / winterliches Salatbukett</i>	13,50 €
Rauchlachsrose <i>frischer Meerrettich Feldsalat / Croûtons / Schmand Döppekoochekonfekt</i>	13,90 €
Carpaccio vom Rind <i>Rucola / Pinienkerne gehobelter Parmesan</i>	14,50 €

Vegetarisches

Semmelknödel **14,80 €**
*Bergkäsefüllung / Pilzragout
Feldsalat*

Süßkartoffel **15,50 €**
*im Ofen gebacken
Gemüsefüllung / Grünkernrisotto / Romanesco
weiße Balsamico-Parmesan-Sauce*

Fleisch & Geflügel

Variation von bunten Gartensalaten **14,50 €**
*Essig-Öl-Dressing
Gurke / Tomaten / gebratene Putenbruststreifen*

Roastbeef - kalt - **17,20 €**
*rosa gebraten
Sauce Remoulade
grüne Bohnen / Bratkartoffeln*

Schweinsbackerl - zart - **17,50 €**
*grobkörnige Senfsauce
Gemüselinsen / Rosmarinkartoffeln / Spitzkohlsalat*

„Winzersteak“ vom Schweinerücken **17,90 €**
*Pfefferrahmsauce
Böhnchen im Speckmantel / Röstkartoffeln*

Hirschragout **21,50 €**
*Wacholderrahm
Preiselbeer-Apfel
Rotkohl / Haselnussspätzle*

Medaillons vom Wildschweinerücken **24,80 €**
*Apfel-Calvados-Rahm
Steckrübengemüse / Cashew-Tagliarini*

Kalbsrücken **27,90 €**
*am Stück gebraten
Morchelrahm
glacierte Kaiserschoten / Walnuss-Kartoffel-Krapfen*



Frisches aus Fluss und Meer

Filet von der Goldbrasse **22,50 €**
Safranschaum
glacierte Kaiserschoten / Dillkartoffeln

Gebratene Scampi **23,50 €**
Knoblauch / Kräuter / Pestotagliarini
Kirschtomaten / Rucola/ Parmesan
Pinienkerne / Kräutersalat

Dry Aged Beef Steak

Porterhouse Steak **35,00 €**
inklusive 3 Beilagen nach Wahl ca. 200 g

Beilagen

Ofenkartoffel / Sourcream
Steakhouse Fries
Bratkartoffeln
Ofengemüse
Grüne Bohnen / Speck
Gemischter Salat

Saucen / Toppings

Portwein Schalotten Jus
Pfefferrahm
Kräuterbutter
Röstzwiebeln

- LMIV -

Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung > Allergene
Ein gesondertes Verzeichnis können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal anfordern!



Süß & Herzhaft

Dessert

Eistorte **6,90 €**
frische Beeren / Fruchtmarm

Apfelstrudel - warm - **7,50 €**
aus hauseigener Konditorei
Walnusseis / Schlagobers

Maronen-Parfait **9,80 €**
Cassis-Sorbet / Schokosahne
Mandarinenfächer

Käse

Tête de Moine **9,40 €**
Feigensenf
Trauben / Walnüsse
Ciabattabrot

„Glückshormone“

Handgeschöpfte Pralinées **1,40 €**
aus hauseigener Confiserie **Stück**

Kaffee

Tasse Kaffee **2,30 €**

Espresso **2,50 €**

Cappuccino **3,10 €**

Latte Macchiato **3,30 €**