

VORSPEISEN & SUPPEN

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten ^{c,g,i,k}	7,90 €
wahlweise mit Italien-Dressing oder French-Dressing optional: mit gebratener Hähnchenbrust	
6,50 €	
Rindercarpaccio ^{2,c,g}	10,90 €
mit Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl und frisch gehobelten Grana Padano	
Gratinierter Ziegenfrischkäse an Feigen-Chutney	10,50 €
mit Blattsalaten, Brotchips und frischen Beeren	
Rinderkraftbrühe ^{c,g,h,i}	7,90 €
mit Wildkräuterklößchen, Gemüsestreifen und frischen Kräutern	
Bärlauchcremesuppe ^{a,d,g}	7,90 €
mit Räucherlachsstreifen und Croutons	

VITALKÜCHE

Gegrillte Zucchini (vegan) ^a	14,90 €
gefüllt mit Curry-Gemüse-Cous-Cous an Tomaten-Salat	
Aktiv & Vital Pasta ^{a,c}	16,50 €
Fussilloni mit Paprika, Zucchini, grüner Spargel, Kirschtomaten und Brokkoli in Bärlauch-Olivenöl dazu frisch gehobelter Grana Padano	
Maishähnchen Supreme ^{a,g,i}	21,90 €
auf Bärlauchrisotto mit Tomatenrebe und Rotweinjus	

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Geschmorte Rhöner Lammhaxe ^{a,g,i}	24,90 €
auf Sellerie-Kartoffel-Püree mit Rosmarinjus und glasierten Gemüse	
Rinderroulade ^{2,3,11,a,c,i,k}	21,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	
Braten vom heimischen Hirsch ^{a,c,i,k}	19,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Gebratene Forelle ^{a,d,g}	21,90 €
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	
Aktiv & Vital Fischvariation ^{a,d,g}	24,90 €
gebratenes Meerbarbenfilet, Doradenfilet und Wolfsbarschfilet, mit hausgemachter Kräuterbutter an mediterranem Gemüse und Grillkartoffeln	
Südtiroler Wildhasenragout ^{a,i}	22,90 €
in kräftiger Wurzelgemüesoße mit Bandnudeln	
Gegrilltes Duroc-Tomahawk-Steak (ca.350g) ^f	26,90 €
auf Ratatouille, dazu hausgemachte BBQ-Soße und Süßkartoffel Pommes	
Meisterfrisch Rinderrückensteak (200 g) ^g	29,90 €
an saisonalem Gemüse mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelgratin	

DESSERT

Geeiste Nougatlasagne ^{a,c,g} auf Brombeerpüree garniert mit frischen Waldbeeren	8,90 €
Cremè brûlée ^{c,g} mit Beerenarrangement	8,90 €
Variation von Erdbeer-Tiramisu und Mangosorbet ^{a,c,g}	8,90 €

Jede Beilagen-Umbestellung 1,00 € Aufpreis. - Extra Soße: 1,50 €

Alle Preise enthalten die derzeitige gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Zeichenerklärung **Zusatzstoffe**

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse