



Kleine Speisekarte

Vorspeise

Fleischbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle <small>A1,D,E,F,I,L,2,11</small>	4,80 €
Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten <small>D,E,F,K,2,3,5</small>	5,50 €

Hauptgang

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle <small>A,D,E,I,L,2,5</small>	25,80 €
Seehecht auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln <small>A1,B,D,E,F,2,5</small>	23,50 €
Geschmortes Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödeln <small>A1,D,E,F,I,L,2,5</small>	21,00 €
Tagliatelle (vegan) mit gebratenem Gemüse, Ruccola und Parmesanspänen <small>A,F,I</small>	15,90 €

Dessert

3 St. Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Schokoladeeis an warmen Waldbeeren mit Sahne	7,50 €



Conference Menu

Appetiser

Meat broth with homemade herb pancakes <small>A1,D,E,F,I,L,2,11</small>	4,80 €
Mixed salad plate with leafy and raw vegetables <small>D,E,F,K,2,3,5</small>	5,50 €

Main Course

Roast beef with onions and homemade spaetzle <small>A,D,E,I,L,2,5</small>	25,80 €
Hake on ratatouille vegetables with rosemary potatoes <small>A1,B,D,E,F,2,5</small>	23,50 €
Braised beef goulash with homemade bread dumplings <small>A1,D,E,F,I,L,2,5</small>	21,00 €
Tagliatelle (vegan) with fried vegetables, rocket and Parmesan shavings <small>A,F,I</small>	15,90 €

Dessert

3 apple fritters with cinnamon and sugar, vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream	7,50 €
Chocolate ice cream with warm forest fruits and cream	7,50 €