

Fasslhoden

ESSEN · LEBEN · LIEBEN



Vorspeise:

- Hirsch Tartare** frisch geschnitten, klassisch serviert € 13,90
Rote Rübenscarpaccio, Schafkäse, Walnüsse, Birne € 9,80

Suppen:

- Klare Rindsuppe mit **Frittaten** oder **Leberknödel** € 4,20
Knoblauchcremesuppe, Croutóns, Obershaube € 5,40

Hauptgerichte:

- Hühnerfilet** mit Petersilkkartoffeln,
Gemüse und Kräuterbutter € 14,20
Steaks vom Hirschrücken, Waldpilzsauce, Speck-
Erbsenschoten, Birne, Kroketten € 19,60
Burgunderrindsbraten vom Schulterscherzel,
Serviettenknödel, Preiselbeerbirne € 18,90
Jägerpfandl – Hühner- und Schweinsfilet, Speck,
Champignonrahmsauce, Spätzle, Preiselbeeren € 16,90
Italienisches Cordon Bleu – (Tierwohl) gefüllt mit Mozzarella,
Rohschinken, Ruccola und Parmesan mit Tomatenreis € 17,40

Lachsforellenfilet natur mit Knoblauch gebraten,
Thymianerdäpfel, Krensaucce € 19,20

Vegan:

Gemüsecurry (scharf), Apfel, Kirschtomaten,
Reis € 14,30

Rote Zitronenlinsen mit Erdäpfelköndel € 12,90

Salat als Beilage:

Gemischter oder Blattsalat € 4,20

Desserts:

Maronenpüree mit frischen Früchten € 6,90

Steirisches Apfel Tiramisu im Glas mit Eis € 6,90

Mousse au Chocolat auf Beerenspiegel € 6,90

Haustorte od. Kuchen auf Anfrage

Pala immer frisch aus der Pfanne:

Marillen Palatschinken € 5,90

Wachauer Palatschinken,
Schokosauce und Schlagobers € 7,20

Eis Palatschinken,
Schokosauce und Schlagobers € 8,30

Wir bitten um Retournierung der ausgewählten Speisen
mind. 1 Tag vor der Reservierung per Mail oder Telefon

Fragen zur Allergeneunverträglichkeit:

Information über Zutaten unserer Speisen die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können
erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal oder direkt vom Küchenchef!