

# Menü

Leberknödelsuppe



Waldpilzsuppe



Karotten-Ingwer-Suppe



Beilagensalat vom Buffet  
zu allen Gerichten



Salatteller vom Buffet



Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln



Hirtenkäse  
mit Olivenöl, Grillgemüse  
und Kräuterbaguette



Gemischter Braten  
vom Schwein und Rind mit Kartoffelknödel



Waidler Braten  
vom Schwein, mit Pfefferlingssauce und Kartoffelknödel



Junghirschbraten  
mit Rahmsauce, Kartoffelknödel und Preiselbeeren



Hochlandrind  
mit Sauerrahmsauce, Mandelblättchen und Kartoffelknödel



Schnitzel „Wiener Art“  
vom Schweinerücken mit Pommes

Zwiebel-Käse-Schnitzel  
vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln und Käse überbacken,  
dazu Pommes Frites

Züricher Rahmschnitzel  
vom Schweinerücken mit Schinken und Käse überbacken,  
dazu Pommes Frites

*Unsere Steaks und Filets werden medium serviert*

Rumpsteak  
vom Roastbeef mit Kräuterbutter und Dipsaucen,  
dazu Pommes Frites

Pfeffersteak  
vom Roastbeef mit Pfefferrahmsauce und Macairekartoffeln

Zwiebelrostbraten  
vom Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites

Bavaria blu  
Schweinefilet mit Bavaria blu überbacken, dazu Pommes Frites

Försterin  
Schweinefilet mit Pfifferlingssauce und Spätzle

Petersburg  
Schweinefilet mit Schinkenstreifen und Pfefferrahmsauce,  
dazu Macairekartoffeln



### *Unsere Highland Cattle*

leben im Familienverband ganzjährig auf unserer Weide. Sie fressen im Sommer frisches Gras und im Winter Heu von unseren umliegenden Wiesen. Durch extensive und artgerechte Haltung entwickelt sich ein sehr schmackhaftes Fleisch von exzellenter Qualität. Highland Cattle sind keine Mastrinder. Durch das langsame Wachstum ist das Fleisch reifer, hat einen geringeren Wasseranteil, was sich beim Braten bemerkbar macht – es behält seine Konsistenz und schrumpft nicht. Das Fleisch enthält weniger Fett und Cholesterin und ist deshalb auch für die Diätküche geeignet. Es hat einen kräftigen, typischen Geschmack, ist feinfasrig, dunkel saftig und zart. Der besondere, intensive Geschmack beruht auf der feinen Fett-Marmorierung, die sich durch das Muskelfleisch zieht und diesem viel Aroma gibt.