

Vorspeisen

Kalte Roastbeefscheiben

M,O / 6

mit provenzalischer Vinaigrette und mariniertem Wildkräutersalat
15,00 €

Feldsalat VEGETARISCH

A,C,G

mit Kürbisdressing und gerösteten Kürbiskernen
13,90 €

Dreierlei vom Hokkaido Kürbis

A,B,E,G,H,L,O / 6

Garnele auf Kürbisrisotto / gebratener Lachs mit Kürbischutney /
Kürbissüppchen
19,50 €

Suppen

Thai - Curry - Suppe VEGAN

A,B,G,H,L,O

7,80 €
wahlweise mit gebratener Garnele +2,50 €

Kürbissuppe VEGAN

E,G,H,L,O

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
7,80 €

Salate

„Wald- und Wiesensalat“

VEGETARISCH
CH

B,G,H,L,M,O

gemischter Blattsalat der Saison
12,50 €

wahlweise mit
gratiniertem Ziegenfrischkäse im Speckmantel + 7,50 €
gebratener Putenbrust +7,00 €
gebratenen Garnelen +10,00 €

Salat „Caesar´s“ Art

A,G,L,M

mit frischen Brotcroutons, Parmesan und Caesar Dressing
13,70 €
wahlweise mit gebratener Putenbrust +7,00 €

Hauptgerichte

„Zylinder Toast“

A,C,G,L,M / 6

Sous-vide gegartes Schweinefilet auf geröstetem Toast
mit Waldpilzrahmsauce und kleinem Salat

19,70 €

Schweineschnitzel

A,C,G / 6

mit Pilzrahmsauce und Pommes Frites
wahlweise mit Bratkartoffeln

19,30 €

Cordon Bleu

A,C,G / 6

mit Pommes Frites
wahlweise mit Bratkartoffeln

19,50 €

Wildgulasch vom Hirsch

A,B,C,D,G,L,O

mit Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen

24,00 €

Gebratenes Lachsfilet

A,B,C,D,G,L,O

mit Krustentiersauce, Tagliatelle, Schmortomaten und Zwiebellauch

27,50 €

Gebratener Wolfsbarsch

B,C,D,G,L,O

mit Krustentiersauce und Kürbisrisotto

25,00 €

Gemüsebratling

VEGAN

A,C,G,L / 6

mit Curryschaum, Ratatouille, gebratenen Pilzen und Basilikumpesto

18,00 €

Schafskäsestrudel

VEGETARISCH

A,C,G,L / 5

mit Curryschaum, Cous – Cous, pikantem Ratatouille und Basilikumpesto

19,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen

A,C,G,L,O

in Burgundersauce mit Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen

24,00 €

Hauptgerichte

Burger

Veggie Burger VEGETARISCH

C,G,M,O / 6

Gemüsepatte mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln,
hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

16,00 €

Hirsch Burger

A,C,G,M,O / 6

mit geschmolzenem Camembert, Preiselbeersauce und Pommes Frites

20,00 €

Zylinder-Classicburger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten,
Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

A,C,G,M,O / 6

A,C,G,M,O

17,00 €

Zylinder-Cheeseburger

A,C,G,M,O / 6

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten,
Schmorzwiebeln, Goudakäse, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

18,00 €

Zylinder-Hot-Chilli Burger

A,C,G,M,O / 6

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten,
Schmorzwiebeln, hausgemachter SCHARFER Burgersauce, Goudakäse,

Jalapenos und Pommes Frites

19,00 €

Steaks

Rumpsteak

(Rohgewicht ca. 230 Gramm)

vom argentinischen Freiland Rind

Unsere Steaks werden mit Bratkartoffeln serviert:

wahlweise als

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce

31,50 €

G,L,O

Lust auf Surf & Turf?

Verfeinern Sie Ihr Steak mit 4 gegrillten Garnelen

10,00 €

B

Zusätzliche Beilagen

Beilagensalat

5,20 €

H,L,M,O

Pommes Frites

5,60 €

Bratkartoffeln

6,20 €

Brotkörbchen

2,00 €

Mayo oder Ketchup

Jeweils 0,80 €

4

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn

A,C,G,O

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

mit Apfelmus aus heimischen Äpfeln und Preiselbeeren

12,00 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

A,C,E,G,O / 4,5

mit gelierten Waldbeeren und Vanilleeis

10,40 €

Dunkles Schokoladenmousse im Schokomantel

A,C,E,G,O / 4,5

mit Apfelcreme und Karamell-Crumble

11,50 €

Stellen Sie sich Ihr Eis zusammen

E,G,O / 4,5,10

Vanille

Erdbeere

Schokolade

Orange

Wassermelone

grüner Apfel

Haselnuss

Marzipan-Praline

Crème Brûlée

Joghurt-Waldbeere

Je Kugel

2,00 €

Portion Sahne

1,20 €

Frische Kuchen- & Tortenauswahl

(Freitag bis Sonntag)

Stück Kuchen

4,20 €

Stück Torte

5,60 €