

Vorspeisen

SUPPEN UND SALATE

*Tomatensuppe
mit Croûtons und feiner Sahnehaube
4,50 €*

*Pommer'sche Soljanka
mit Roter Bete, dazu Schwarzbrot
mit Frischkäse und Zwiebellauch
5,00 €*

*Kleiner Blattsalat
mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing,
Knoblauch-Croûtons und Nüssen
4,90 €*

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.

Hauptgerichte

VEGETARISCH UND VEGAN

*Großer Blattsalat
mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing,
Knoblauch-Croûtons und Nüssen
9,10 €*

*Gebratenes Zucchini-Paprika-Gemüse
in fruchtiger Tomatensauce mit Penne und Frischkäse,
garniert mit frischen Gartenkräutern
10,40 €*

*Tagliatelle mit Brunnenkresse
Erdnussbuttersauce und Cranberry-Chutney
12,90 €*

*Veggi-Burger
Zwei Couscous-Gemüse-Laibchen mit Rote-Zwiebel-Chutney,
Wildkräutersalat, Knoblauchcrème und gebackenen
Süßkartoffelstreifen
13,00 €*

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.

Hauptgerichte

FEINES VON WIESEN UND WEIDEN

*Gebratenes Schnitzel vom Schwein
„Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
14,90 €*

*Grillplatte Waldoase
Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse
und frittierten Kartoffelstreifen
16,70 €*

*Schnitzel von der Rehkeule
in Pistazien-Semmel-Hülle
mit Wacholder-Cranberry-Rahm, geschwenkter
Staudensellerie
und Parmesan-Kartoffel-Stampf
18,10 €*

*Wir verwenden Schweinefleisch aus regionaler Schlachtung
von einem heimischen Bauernhof.*

Hauptgerichte

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER

*Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Salzkartoffeln und Speckbohnen
11,00 €*

*Gebratene Forelle
mit zerlassener brauner Butter, Salzkartoffeln
und Rote-Bete-Salat
11,20 €*

*Gebratenes Ostseedorschfilet mit Schmorgurken
und Dillkartoffeln
15,90 €*

*Fischplatte
Dreierlei vom Fisch: Zander-, Dorsch-
und Forellenfilet mit Garnelen, Hummer- und Dillsauce,
mediterranem Gemüse,
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln*

*für 1 Person: 22,00 €
für 2 Personen: 39,00 €*

Desserts

SÜSS UND LECKER

*Pommer'sche Rote Grütze
mit Vanillesauce oder
einer Kugel Vanilleeis
4,50 €*

*Apfelstrudel
mit Eierlikörsahne
oder einer Kugel Vanilleeis
5,00 €*

*Schokoladen-Soufflé
auf einem Himbeerspiegel
mit Sahne
5,50 €*

UNSERE EMPFEHLUNG

*Nach gutem Essen einen Edelbrand
aus der exklusiven Edeldestillerie Robert Oberhofer (Mils/Tirol)*

*Limonera (Williamsbirne), Holunder
oder Gravensteiner Cuvée (Apfel/Birne)
2 cl - 5,50 €*

Eiskarte

EINE KÜHLE ERFRISCHUNG

Kindereisbecher

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und bunten Goldbären 3,50 €

Heiß auf Eis

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne 5,20 €

Heiße Liebe

Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und heiße Himbeeren 5,20 €

Nusseisbecher

*Zwei Kugeln Haselnuss und eine Kugel Walnuss
mit Sahne, ganzen Nüssen und Schokoladensauce* 5,80 €

Kirscheisbecher

*Eine Kugel Mandelmilch-Schwarzkirsch,
eine Kugel Schokolade, eine Kugel Himbeer-Joghurt,
ein Schuss Amaretto-Sahne, Schokoladensauce und Mandelsplit* 5,80 €

Eiskugeln nach Wahl

*Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,
Amarenakirsche, Erdbeere* je 1,50 €

Sorbet-Kugeln nach Wahl

Cassis, Apfel je 1,50 €