

VORSPEISEN STARTERS

Feine Brotauswahl ~ aus der „Backstube Lech“, serviert mit Schmalz, Butter und nativem Olivenöl extra
Assortment of Fresh Bread ~ from “Backstube Lech” with Schmalz, Butter and Extra Virgin Olive Oil
4,90 € pro Person / per Person

Vitello Tonnato ~ Creme von geräucherter österreichischer Forelle und Kapern
Vitello Tonnato ~ Cream of smoked Austrian trout and capers
26,00 €

Rinder Carpaccio ~ Parmesancreme, Rucola, Pinienkerne und Olivenöl
Beef Carpaccio ~ Parmesan cream, rocket, pine nuts and Olive oil
24,00 €

Supplement of Fresh Truffle
Zusätzlich Frische Trüffel
25,00 €

(V) Bio Rote Bete Carpaccio ~ Gegrillte Apfelcreme, eingelegter Sellerie, Walnuss-Crumble, gebratener Ziegenkäse, Rotfrucht-Vinaigrette
(V) Organic Beetroot Carpaccio ~ Grilled apple cream, pickled celery, walnut crumble, fried goat cheese and red fruit vinaigrette
24,00 €

Ceviche von Hummer & Garnele ~ Limette, Maracuja, Chili-Tomaten *Leche de Tigre*, Avocado-Tatar, Koriander
Lobster & Shrimp Ceviche ~ Lime, passion fruit, chili-tomato *tiger's milk*, avocado tartare, fresh coriander
32,00 €

Klassischer Caesar Salad mit Huhn ~ Römersalat, Croutons, Speck, Parmesan und Sardellendressing
Classic Caesar Salad with Chicken ~ Romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan and anchovy dressing
24,00 €

(V) Gemischter Salat ~ Klein oder Normal
(V) Mixed Salad ~ Small or Regular
9,00 € oder ~ 12,00 €

SUPPEN SOUPS

Hummerbisque ~ Verfeinert mit Sahne und einem Schuss Cognac
Lobster Bisque ~ Finished with cream and Cognac
19,00 €

Frittatensuppe ~ Klare Rindsuppe mit Frittaten
Frittaten Soup ~ Clear beef bouillon with sliced pancake strips
13,00 €

(V) Kürbiscremesuppe ~ Mit Kürbiskernen und Croutons
(V) Pumpkin Cream Soup ~ Pumpkin seeds and croutons
12,00 €



PASTA & RISOTTO

PASTA & RISOTTO DISHES

Carbonara ~ Mit heimischem Bauernspeck

Carbonara ~ With local Bauernspeck (farmhouse bacon)

24,00 €

(V) Casarecce ~ Süßkartoffelcreme, knusprige Pilze & geräucherte Cashewkerne

(V) Casarecce ~ Sweet potato cream, crispy mushrooms & smoked cashew nuts

25,00 €

Seebarsch-Risotto ~ Gegrilltes Seebarschfilet, Fenchelsamen, Kavia & Shisoblätter

Sea Bass Risotto ~ Grilled sea bass fillet, fennel seeds, caviar & shiso leaves

29,00 €

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Rinderfilet ~ Pommes Frites, gegrillter Spargel & wahlweise Pfeffer- oder Sauce Béarnaise

Beef Fillet ~ French fries, grilled asparagus & choice of pepper or Béarnaise sauce

45,00 €

Wiener Schnitzel ~ vom Kalb Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone

Veal Wiener Schnitzel ~ Parsley potatoes, lingonberries & lemon

36,00 €

„Famous Burgwald Beef Burger“ ~ Serviert mit Pommes Frites

„Famous Burgwald Beef Burger“ ~ Served with French fries

29,00 €

„Zwiebelrostbraten“ ~ Roastbeef Glasierte Pilze in Demi-Glace, gegrillte Babykarotten, Röstzwiebeln & Zwiebelpüree

„Zwiebelrostbraten“ ~ Roast Beef Glazed mushrooms in demi-glace, grilled baby carrots, crispy onions & onion purée

32,00 €

Hühnerfilet ~ Blumenkohlcreme & Zimt-Nelken-Sauce

Chicken Fillet ~ Cauliflower cream & cinnamon-clove sauce

27,00 €

Gegrillte Garnelen ~ Tomaten Bisque, Fetamousse, Dukkah & Pitabrot

Grilled Prawns ~ Tomato bisque feta mousse, dukkah & pita bread

36,00 €

Forelle ~ Fenchelpüree, Zitrus-Beurre-Blanc, knusprige Mandeln

Trout ~ Fennel purée, citrus beurre blanc, crispy almonds

38,00 €

(V) Gegrillter Grüner Spargel ~ pochiertes Ei, Sauce Hollandaise und knusprigem Parmesan

(V) Grilled Green Asparagus ~ Poached egg, Hollandaise sauce, and crispy Parmesan

25,00 €

Zusätzlich Frische Trüffel

Supplement of Fresh Truffle

25,00 €

Preise in Euro (€), inklusive Steuern

Prices in Euro (€), tax included



KINDERMENÜ CHILDREN'S MENU

(V) Kürbiscremesuppe ~ Mit Kürbiskernen und Croutons
(V) Pumpkin Cream Soup ~ Pumpkin seeds and croutons
7,00 €

Kleines Wiener Schnitzel, Pommes, Preiselbeeren
Small wiener schnitzel, french fries, lingonberries
24,00 €

Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup
Chicken nuggets, french fries, ketchup
18,00 €

Nudeln, Sauce Bolognaise
Penne bolognaise
17,00 €

Frankfurter Grillwürstel, Pommes, Ketchup und/oder Mayonnaise
Frankfurter Grill Sausage, French fries, ketchup and mayonnaise
12,00 €

Teller Pommes, Ketchup, Mayonnaise
Plate of French fries, ketchup, mayonnaise
7,00 €

Eiscreme & Sorbets
Eissorten: Salted Caramel ~ Schokolade ~ Bourbon-Vanille ~ Banane ~ Pistazie ~ Walnuss
Sorbet-Sorten: Erdbeere ~ Kirsche ~ Himbeere ~ Zitrone ~ Maracuja
Ice Creams & Sorbets
Ice Cream Flavours: Salted Caramel ~ Chocolate ~ Bourbon Vanilla ~ Banana ~ Pistachio ~ Walnut
Sorbet Flavours: Strawberry ~ Cherry ~ Raspberry ~ Lemon ~ Maracuja (Passion Fruit)
Preis pro Kugel / Price per Scoop
3,50 €

Zum Verfeinern Ihres Eises:

To top your ice cream:

Karamellsauce
Caramel Sauce
-

Schlagsahne
Whipped Cream
3,50 €

Schokoladensauce
Chocolate Sauce
-



DESSERTS

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce

8,00 €

Aprikosen-Passionsfrucht-Tarte

Abricote-Passionfruit Tarte

16,00 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenkompott & Vanilleeis

Kaiserschmarrn with plum compote & vanilla ice cream

18,00 €

Schokoladenmousse mit Karamelleis

Chocolate mousse with caramel ice cream

15,00 €

Eiscreme & Sorbets

Eissorten: Salted Caramel ~ Schokolade ~ Bourbon-Vanille ~ Banane ~ Pistazie ~ Walnuss

Sorbet-Sorten: Erdbeere ~ Kirsche ~ Himbeere ~ Zitrone ~ Maracuja

Ice Creams & Sorbets

Ice Cream Flavours: Salted Caramel ~ Chocolate ~ Bourbon Vanilla ~ Banana ~ Pistachio ~ Walnut

Sorbet Flavours: Strawberry ~ Cherry ~ Raspberry ~ Lemon ~ Maracuja (Passion Fruit)

Preis pro Kugel / Price per Scoop

3,50 €

Zum Verfeinern Ihres Eises:

To top your ice cream:

Karamellsauce

Caramel Sauce

-

Schlagsahne

Whipped Cream

3,50 €

Schokoladensauce

Chocolate Sauce

-

*„Für alle Fragen sowie spezielle Wünsche bezüglich Diäten, Allergenen oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.“*

"For any questions or special requests regarding diets, allergens, or intolerances, please contact our service team."

Preise in Euro (€), inklusive Steuern

Prices in Euro (€), tax included