

## Vorspeisen



Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und Croutons  
*White tomato cream soup with basil pesto and croutons*  
6,00 €

4 Black Tiger Gambas serviert in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und Meersalz  
serviert mit Baguette  
*4 Black Tiger Gambas served in hot olive oil with garlic, hot peppers and sea salt served with baguette*  
9,90 €

Handgeschnittenes Tatar auf feinem Kräuter-Crostini mit Rucola, Parmesan-Hobel und  
Pinienkernen  
*Hand-sliced tartare on fine herb crostini with arugula, parmesan slicer and pine nuts*  
11,90 €

## Pasta und Co.

Großer Salatteller mit Joghurtdressing  
*Large salad plate with yoghurt dressing*  
8,50 €  
...mit gegrillten Rinderstreifen  
*with grilled beef strips*  
13,50€

oder in Knoblauchöl gebratenen 3 Black Tiger Gambas  
*...with 3 Black Tiger Gambas fried in garlic oil*  
15,50€

Frische Fettuccine mit gebratenen Lachswürfeln, Kirschtomaten, Frühlingslauch und  
Hummerschaum  
*Fresh fettuccine with fried salmon cubes, cherry tomatoes, spring onion and lobster foam*  
16,90 €



Knuspriges Sellerieschnitzel mit Blumenkohlpüree, dazu grüne Sauce aus  
frischen Kräutern  
*Crispy celery schnitzel with cauliflower puree, served with green sauce made of fresh herbs*  
12,80 €

## Vom Lande



„Ladies Cut“ Rinderfilet mit geschmortem Frühlingslauch, Avocado, Kirschtomaten und Rucola

*"Ladies Cut" beef fillet with braised spring onions, avocado, cherry tomatoes and rocket*  
29,80 €

Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und steirischem Kürbiskernöl  
*Wiener veal schnitzel with lukewarm potato and cucumber salad and Styrian pumpkin seed oil*

19,80 €

## Aus dem Wasser

Yellow Fin Thunfischsteak „Tataki“ mit schwarzem und weißem Sesam auf Gurken-Salicornie (Meeresspargel) Salat, rotes Paprikapüree und Basmati-Reis

*Yellow Fin tuna steak "Tataki" with black and white sesame on cucumber salicornie (sea asparagus) salad, red paprika and basmati rice*  
23,90 €

Forelle aus den Aschauer Teichen in Mandelbutter gebraten dazu Heidekartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

*Trout from the local Aschauer ponds fried in almond butter with salt potatoes and a small mixed salad*

18,90 €

## Herzhaftes vom Gutshof

250g Rumpsteak vom Black Angusrind auf dem Fettdeckel gegrillt mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und feinem Grillgemüse

*250g rump steak from the Black Angus beef, grilled on the fat lid with crispy fried potatoes, homemade herb butter and fine grilled vegetables*

25,80 €

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und einem kleinen Salat

*Crispy schnitzel from pork loin with creamy mushroom sauce, French fries and a small mixed salad*

14,90 €

Gutshof Burger mit 180g Rindfleisch, karamellisierten roten Zwiebeln, BBQ Sauce und wahlweise mit Süßkartoffel- oder Kartoffel Pommes Frites  
*Gutshof Burger with 180g beef, caramelized red onions, BBQ sauce and either with sweet potato or potato fries*

11,50 €

(mit Cheddar-Käse und/oder Speck je 0,80 € extra,  
Sour Cream 0,80 €)

„Strammer Max“, frisches Bauernbrot belegt mit Heideschinken und 2 Spiegeleiern, dazu Salatbouquet und Gewürzgurke

*"Strammer Max", fresh farmer's bread topped with heather ham and 2 fried eggs, salad bouquet and gherkin*  
8,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

Schnitzelchen mit Pommes und  
kleinem Salat

*Little Schnitzel with chips and a small side salad*  
7,90 €

Penne mit Tomaten sauce und Parmesan

*Pasta with tomato sauce and parmesan cheese*  
6,50 €

## Feines Finale

Schokoladen-Erdbeer Überraschung mit Honig-Weißwein Sauce und Pistazie

*Chocolate strawberry surprise with honey-white wine sauce and pistachio*  
7,50 €

Espresso Affogato

*Espresso with a scoop of vanilla ice cream*  
„Espresso küsst Vanilleeis“  
3,90 €

Creme Bruleè

6,00 €

*Unsere Eissorten:*

*Erdbeere,*

*Vanille,*

*Schokolade,*

*Haselnuss,*

*Stracciatella,*

*Cassis-Sorbet*