



*Traditionelles F I S C H E S S E N
Aschermittwoch 2010*

Ab 17:30 erlauben wir uns für Brot und Butter
einen Gedeckpreis von € 2,20 zu berechnen

*Unsere Weinempfehlung
Mosel-Saar-Ruwer
2008 Weißburgunder
Qualitätswein feinherb
Edition Roland Kuffler
0,2l - € 6,20
0,75l - € 23,90*

Vorspeisen

- Garnelencocktail
Marinierte Garnelen im Glas serviert
mit Mango-Cocktailsauce € 14,90*
- Matjesfilet
mit ausgelassenen Speckstreifen
und Feldsalat in Kürbiskerndressing € 12,50*
- Graved Lachsscheiben und Lachstatar
auf lauwarmen Kartoffelrösti mit Salatsträußerl
und Apfelkren € 15,90*
- Gemischte Blattsalate vom Markt
in Joghurtdressing mit in Olivenöl gebratenen
Champignons und Austernpilzen. gehobeltem
Parmesan Reggiano und Ofentomaten € 13,80*
- Räucherfischsteller
aus der Gräflich Castell'schen Fischzucht
(Forelle, Saibling, Lachsforelle und Kingfisch)
mit Sahnemeerrettich, roten Zwiebeln und Blattsalaten € 14,50*
- Carpaccio „Klassik“
von der Argentinischen Rinderlende mit Olivenöl,
Meersalz, Zitrone, gehobeltem Parmesan
und Rucolasalat in weißem Balsamicokräuter dressing € 15,80*

Suppen

Tafelspitzbouillon
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen
und Karottenscheiben € 6,20

Tomatenschaumsuppe
mit Croutons und Basilikum-Pesto € 7,50

Französische Fischsuppe
mit Safran, frischen Kräutern und Knoblauchbaguette € 9,70

Zwischengerichte

Hausgemachte Gemüse-Lasagne
auf Kerbelschaum und Ofentomaten € 14,80

Italienisches Risotto mit grünem Spargel
gegrillter Garnele und Parmesan Reggiano € 14,80

2 Stück Fischpflanzerl
(von Graved, Räucher und frischem Lachs)
mit Kartoffel-Rucolasalat und Sauce Remoulade € 16,80

Rahmschwammerl
mit hausgemachten Semmel – und Brezlnknödel € 12,80

Fischgerichte

Atlantik Seezungenfilets vom Grill auf Trüffelnudeln
Brokkoligemüse, gehobeltem Wintertrüffel und Ofentomaten € 28,50

Paniertes Rotbarschfilet in Butterschmalz gebacken
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat € 18,40

Gegrillte Forelle von der Gräflich Castell'schen Fischzucht
mit Zitrone, Kräuterbutter,
Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln € 18,50

Kabeljaufilet im Wurzelsud pochiert auf Blattspinat,
körniger Pommery-Senf-Sauce und Salzkartoffeln € 23,50

Gegrilltes Bachsaiblingfilet
aus der Gräflich Castell'schen Fischzucht
auf Chili-Rahmkraut und Duftreis € 23,80

Zanderfilet auf gebratenem Gemüse, Kerbelschaum
und Pariser Kartoffeln € 23,50

Lachs, Zander, Riesengarnele und Jakobsmuschel vom Grill
auf südfranzösischem Gemüse, halber Zitrone
und italienischem Risotto € 25,50

Filet von der Lachsforelle auf gegrillter roter Bete
mit Blattspinat, Meerrettichschaum
und Kartoffel-Olivenpüree € 24,80

Filet vom Loup de Mer im Bananenblatt gebraten
mit Kokos-Curry-Sauce und Duftreis € 25,80

Fleischgerichte

*Filetsteak vom Angus Rind mit gehobeltem Wintertrüffel
auf Barolosauce und hausgemachter Gemüse Lasagne* € 30,80

*Knuspriger Schweinsbraten Marke Gutshof „ Schwaige
in Dunkelbiersauce gebraten, mit Apfelblaukraut,
gemischten Knödeln und Bröselbutter* € 14,90

*Halbe bayerische Hofente
mit Apfelblaukraut, handgedrehten Kartoffelknödeln
und Preiselbeeren* € 19,90

*Zwiebelrostbraten
aus der bayerischen Ochsenlende mit Röstzwiebeln,
Speckbohnenbündel und Kartoffel-Röster* € 24,80

*Lammrücken rosa gebraten
auf Thymianjus, Ratatouille, Speckbohnen
und Kartoffelpüree* € 22,80

*Rosa gebratener Hasenrücken
mit Gin-Wacholder-Sauce, gebratenen Pilzen,
Spätzle, Preiselbeeren und Apfelblaukraut* € 19,90

*Kuffler Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Kartoffel-Röster und Dill-Gurken-Salat* € 21,90

Käse

*Internationale Käseauswahl
mit Trauben und Bauernbrot* € 12,50

Dessert

*Apfelkücherl
auf Himbeermarksauce mit Zimtzucker
und Vanilleeis* € 7,50

*Bayerische Creme
auf Fruchtmarksauce mit frischen Erdbeeren* € 6,90

*Variation von Früchten
Fruchtsalat mit Grand Marnier, frische Früchte
und Champagnersorbet* € 7,90

Orangen Creme Brulée € 7,80

Fürst-Pückler-Creme im Glas serviert € 8,20