

Salate und kalte Gerichte

salads and cold dishes

Salat der Saison, Dressing **6,50 €**
Salad of the season, dressing

Unsere Dressingauswahl:
Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing
Our dressing selection:
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind (kalt)
mit Remoulade und Röstkartoffeln **17,50 €**
Rare roast beef from the black Angus beef (cold)
with remoulade and roasted potatoes

Matjeshappen Birne Bohne Speck
an Feldsalat in Holundervinaigrette
Vollkornbrot und Butter **9,50 €**
Matjes "pear bean bacon"
of salad in elderberry vinaigrette, wholewheat bread and butter

Kaltgeräucherte Barberie Entenbrust
an Salat von Grünkohl und Rote Bete Blättern in Holundervinaigrette
Baguette und Butter **12,50 €**
Cold-smoked barberie duck breast
Salad of cabbage and beetroot leaves in elderflower vinaigrette
Baguette and butter

Suppen

soups

**Kürbis - Orangen - Ingwer - Rahmsuppe
mit steirischem Kürbiskernöl**

6,50 €

Pumpkin - orange - ginger - cream soup with Styrian pumpkin seed oil

**Wildkraftbrühe
mit Steinpilzravioli**

7,50 €

Venison consommé with cep ravioli

Vegetarisch

vegetarian

**Kürbis-Linsen-Curry mit Taglierini
und Kürbiskern-Crumble (vegan)**

12,50 €

pumpkin - lentil curry with taglierini and pumpkin seed crumble

**Mediterranes Pfannengemüse auf Kartoffelpuffer
mit frisch gehobeltem Backenscholzer Hartkäse**

14,50 €

Mediterranean vegetables on potato pancakes
with freshly sliced cheese

Fisch

fish

**Gebratenes Kabeljaufilet
auf Rahmspitzkohl, gebackene Kartoffeln**

19,50 €

Roasted cod fillet on creamed cabbage, baked potatoes

**Lachsfilet mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
in Brickteig gebacken auf Blattspinat, Kartoffelstroh**

24,50 €

Salmon fillet with dried tomatoes and mozzarella
baked in dough, on leaf spinach, potato straw

Hauptgerichte

main dishes

**Currywurst mit hausgemachter Sauce
pommes frites und Salatgarnitur** 9,50 €
Curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

**JT Specialburger
Rinderhacksteak vom Angusrind auf knackigem Eisbergsalat,
Zwiebeln und Tomate, Barbecue Relish, Cheddarkäse
im Brioche - Brötchen, Cole slow, Süßkartoffel - pommes frites
Chili- Mayonnaise** 13,50 €
Beef steak of Angus beef on crisp salad, onions and tomatoes,
barbecue relish, cheddar in the brioche roll, cole slow,
sweet potato - french fries, chili mayonnaise

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit frischen Champignons in Rahmsauce
hausgemachte Spätzle, Salat** 19,50 €
Sliced Pork with mushrooms in cream sauce, Spätzle, salad

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone
Bratkartoffeln, Salat** 23,00 €
Original "Wiener Schnitzel" , veal
with baked parsley and lemon, fried potatoes, salad

**Ragoût vom Rehbock
mit Waldpilzen in Rotweinsauce
Preiselbeeren, Butterspätzle** 21,00 €
Ragoût of roebuck
with wild mushrooms in red wine sauce

Steaks

steaks

Hähnchenbrust 250 g **17,50 €**
Chickenbreast

Schweinerückensteak 250 g **16,50 €**
Sattel steak

Medallions vom Schweinefilet 250 g **19,50 €**
Tenderloinfillet

Steaks vom Black Angus Rind
Black Angus beef steaks

Rumpsteak 250 g **25,00 €**
Rump steak

Rib Eye steak 300 g **27,00 €**
Rib eye steak

Filetsteak 250 g **36,00 €**
Beef fillet steak

Mixed Grill
Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak
Grillwürstchen und Speck 300 g **21,00 €**

mixed grill: chicken, pork fillet, sirloin steak of beef
barbecue sausages and bacon

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare
medium /rare
medium
medium / well done
well done

Zu unseren Steaks servieren wir:

**hausgemachte Kräuterbutter, Baguette
und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:
Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing**

our steaks are served with:

herb butter, baguette and salad with dressing of your choice

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse

pan-fried vegetables

4,00 €

Gebratene Champignons

fried mushrooms

3,50 €

geschmorte Zwiebeln

braised onions

4,00 €

Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch

fiery kidney beans with smoked meat

3,50 €

Kartoffelgratin

potato gratin

4,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

baked potato with curd cheese

4,00 €

Bratkartoffeln

fried potatoes

3,00 €

pommes frites

french fries

3,00 €

Sauce Bèarnaise

Sauce Bèarnaise

2,50 €

Pfefferrahmsauce

pepper cream sauce

2,50 €

Barolojus

Barolojus

2,50 €

Dessert

dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €
Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

**Crème brûlée
mit Cassis - Feige und Pistazieneis** 8,00 €
Creme brulee with cassis fig and pistacchio ice cream

**Hausgemachtes Zimt Parfait
mit Armagnac - Pflaumen** 9,00 €
Home made cinnamon parfait
with armagnac plums

**Mousse von der Tonkabohne
an Glühwein Früchten** 8,50 €
Mousse from tonka bean on mulled wine fruits

**Dessertteller "Surprise"
Lassen Sie sich überraschen !** 9,50 €
Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

**Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse
mit Trauben, Baguette und Butter** 9,50 €
Raw milk cheese with grapes, baguette and butter