

## Vorspeisen

### starters

**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

\*\*\*

**Petersilien Rahmsuppe mit Meerrettich**  
**und Croûtons** **6,50 €**  
Parsley cream soup with horseradish and croutons

\*\*\*

**Wildkraftbrühe**  
**mit Steinpilzravioli** **7,50 €**  
Venison consommé with cep ravioli

## Vegetarisch

vegetarian

**Kürbis - Linsencurry auf Taglierini  
mit Kürbiskern - Crumble** 12,50 €  
pumpkin - lentil curry with taglierini and pumpkin seed crumble

\*\*\*

**Mediterranes Pfannengemüse auf Kartoffelpuffer  
mit frisch gehobeltem Backensholzer 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

\*\*\*

**Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Ratatouille vom Hokkaido Kürbis auf Kartoffelpuffer** 22,00 €  
Pike-perch fillet with Ratatouille from Hokkaido pumpkin  
on potato pancake

## Hauptgerichte

main dishes

**Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
auf geschmortem Wirsing, Butterkartoffeln** 17,50 €  
boiled rump of beef with horseradish sauce  
on stewed savoy cabbage, potatoes

\*\*\*

**Rinderfiletspitzen in Paprika - Senfsauce  
auf feinen Bandnudeln, Salat** 24,00 €  
Beef fillet in paprika - mustard sauce on fine noodles, salad

\*\*\*

**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

\*\*\*

**Geschmorte Harzer Hirschkeule  
mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Schupfnudeln** 25,00 €  
Roast deer with cranberry sauce, red cabbage, potato noodles

## **Steaks**

steaks

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

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

**Medaillons 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

<b>Pfannengemüse</b> pan-fried vegetables	<b>4,00 €</b>
<b>Gebratene Champignons</b> fried mushrooms	<b>3,50 €</b>
<b>geschmorte Zwiebeln</b> braised onions	<b>4,00 €</b>
<b>Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch</b> fiery kidney beans with smoked meat	<b>3,50 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b> potato gratin	<b>4,50 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b> baked potato with curd cheese	<b>4,00 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> fried potatoes	<b>3,00 €</b>
<b>pommes frites</b> french fries	<b>3,00 €</b>
<b>Sauce Bèarnaise</b> Sauce Bèarnaise	<b>2,50 €</b>
<b>Pfefferrahmsauce</b> pepper cream sauce	<b>2,50 €</b>
<b>Barolojus</b> Barolojus	<b>2,50 €</b>

## 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