

# SUPPE

<b>Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen</b>	€ 6,9
<b>Gazpacho (Spanische Gemüsesuppe )</b> mit Wassermelone und Schafskäse	€ 8,5

# VORSPEISEN

<b>Burrata</b> Marinierte Kirschtomaten   Roccuola	€ 16,9
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> Rucola   Himbeervinaigrette   Walnüsse	€ 16
<b>Mozzarella im Speckmantel gebraten</b> bunter Blattsalat	€ 14
<b>Rindertartar</b> fein mariniert mit gesalzener Butter   frittierten Kapern   Trüffel-Mayonnaise	€ 18,5
<b>Feinste Meeresfrüchte</b> gebratene Riesengarnele   Octopus   Calamari Rucola   Kirschtomaten   Parmesanspäne   Aioli	€ 18,5
<b>Vitello Tonnato</b> Thunfisch-Kapern-Sauce	€ 18,5

## HOF SALATE

<b>Bunte Salatplatte</b> Ziegenkäse   Oliven   rote Zwiebeln	€ 18,5
<b>Bunte Salatplatte</b> gebratenes Zanderfilet   Lachsforellenfilet   2 Stück Garnele   Aioli	€ 26,9
<b>Bunte Salatplatte</b> Thunfisch   Oliven   Zwiebeln	€ 16,9
<b>Beilagen Salat</b>	€ 6,9

## NUDELN & VEGETARISCH

<b>Fagottini</b> gefüllt mit Gorgonzola leichte Sahnesauce   Blattspinat   Walnüssen	€ 16,9
<b>Tagliatelle mit Ochsenfetzen (von der Rinderlende)</b> Champignons   grünem Pfeffer	€ 18,8
<b>Rote Beete Ravioli</b> Rucola   sautierte Waldpilze   karamalisierte Walnüsse   Gebratener Ziegenkäse	€ 17,9
<b>Ofenkartoffel mit Frischkäse-Gouda-Rosmarin überbacken</b> bunte Blattsalat	€ 17,5
<b>Gnocchi</b> gebratener Octopus   buntes Gemüse   Weißweinschaum	€ 22,9
<b>Feinste Meeresfrüchte (Garnelen, Octopus und Calamari)</b> Spaghetti „aglio e olio“   mit mariniertem Gemüse   Rucola   Parmesan	€ 26,5
<b>Penne mit Burrata</b> in Tomatensauce   Kräuterpesto	€ 17,5
<b>Spaghetti in Trüffelbuttercreme</b> mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 18,9
<b>Schafskäse im Ofen mit Thymian   Kirschtomaten   Zwiebeln</b> dazu bunte Blattsalate und Knoblauch - Ciabatta	€ 17,5

# FISCH & FLEISCH

<b>Variation vom Lachsforellenfilet und Zanderfilet</b> Blattspinat   junge Kartoffeln in der Schale   Weißweinsauce	€ 28,9
<b>Pfeffersteak von der argentinischen Anguslende</b> Bratkartoffeln   Speckbohnen	€ 32
<b>Wiener Schnitzel</b> Pommes frites   Preiselbeeren	€ 26,9
<b>Zwiebelrostbraten</b> Speckbohnen   Bratkartoffeln   Röstzwiebeln	€ 32
<b>Gebratene Kalbsleber</b> Apfelragout   Kartoffelpüree   Kalbsjus	€ 25,5
<b>Surf and Turf</b> gebratenes Rinderfilet   3 Stk. Riesengarnelen mediterranes Gemüse   Rosmarinkartoffeln   Aioli	€ 40,5
<b>Rehsteak aus heimischer Jagd</b> Haselnussspätzle   sautierten Pilzen   Wildjus	€ 29,8
<b>Rehgulasch aus heimischer Jagd</b> hausgemachte Spätzle   Preiselbeer Sahne	€ 26,8
<b>Rosa gebratenes Kalbskotelett</b> auf Spaghetti mit Trüffel und Parmesanspänen	€ 28,9
<b>Pöltner Hof Teller</b> Fleischpflanzerl   Leberkäse   Bratwurst   Chilli Kraut   Kartoffelpüree	€ 17,5
<b>Port. Spareribs</b> dazu Ofenkartoffeln   BBQ-Sauce	€ 19,8

## BROTZEIT

<b>Obazda mit Zwiebeln</b>	€ 9,5
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> Rote Zwiebeln   Essiggurken	€ 9,5
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Rote Zwiebeln   Essiggurken   Käse	€ 10,9
<b>Bratensülze</b> Bratkartoffeln   Sauerrahm- Dip	€ 14,5

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Portion Pommes frites</b>	€ 4,9
<b>kleines Kinderschnitzel</b> Pommes frites	€ 8
<b>Spätzle</b> mit Sauce	€ 4,9

## DESSERT

<b>Feine Käseauswahl</b> von unserem Maitre Fromager Günther Abt	€ 13,9
<b>Vanilleeis</b> heißen Himbeeren   Sahne	€ 8,5
<b>Affogato</b> Espresso   Vanilleeis   Sahne	€ 5,9
<b>Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern</b> Vanilleeis	€ 8,5
<b>Creme Brûlée</b> Kirschkompott   Himbeer-Sorbet	€ 8,5
<b>Mousse au Chocolate</b> Pistazieneis	€ 8,5