

Herzlich Willkommen beim Schnapsbrenner!

Liebe Gäste,

in unserer regionalen und saisonalen Küche werden ausschließlich frische Lebensmittel von heimischen Landwirten und Gewerbebetrieben verarbeitet.

Wenn Sie Informationen über die enthaltenen Allergene benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Ihre Familie Christon-Hobl



Familienbetrieb seit 1800

Als Aperitif empfehlen wir einen Sparkling Rosé
IngwA®-Tonic oder Heidelbeerwein

Salate mit Kräutern, Oliven und Schafskäse

Matjesfilet mit Apfeloberskren

Gebratenen Garnelen (5 Stk.) mit Knoblauch und Chili

Chilisuppe

Kürbissuppe

Rindsuppe mit Frittaten

Gebäck

Blattsalat mit Knoblauch-Chili Garnelen

Spaghetti

Knoblauch, Chili und Garnelen, Blattsalat

Eierschwammerln

in Rahmsauce mit Semmelknödel und Blattsalat

Spinat-Gorgonzolaknödel

mit Butter und Parmesan, Blattsalat

Gebratenes Zander Filet
Kräuterbutter, Erdäpfeln und Gemüse

Ofenfrische Bauern-Ente
mit Semmelknödel und warmen Krautsalat

Rehragout *aus heimischer Jagd*
mit Semmelknödel, Preiselbeeren

Rumpsteak
mit Eierschwammerln in Rahmsauce, Semmelknödel

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat

Backhendl (Zubereitungszeit ca. 30 min.)
mit gemischtem Salat

Gekochter Tafelspitz
mit Semmelkren und Erdäpfeln

Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
dazu Mango Sorbet und Schlagobers

Moccaeisparfait
mit Caramelsauce, Schlagobers

Waldbeeren in Caramelsauce mit Vanilleeis

Hauspalatschinken mit geistiger Marillenmarmelade

Nußpalatschinke
mit Schokoladensauce, Vanilleeis, Schlagobers

Überbackene Topfenpalatschinken
(2 Stück, Zubereitungszeit ca. 20 min)

Christonbecher (Eis, Früchte, Likör, Schlagobers)