



Frühstückskarte

8 bis 11 Uhr

Wildes Frühstück (ag) 15,50 €
Frische Brötchen & hausgemachtes Brot, Butter, Wildschinken, Wildsalami, Feta-Aufstrich

Fitness-Frühstück (agh) 15,50 €
Hausgemachtes Brot, Frischkäse, Müsli, Joghurt, frisches Obst, Nüsse

Kombi-Frühstück (agh) 15,50 €
Frische Brötchen & hausgemachtes Brot, Salami, Schinken, Käse, Marmelade, Felicitas Nuss-Nougat-Aufstrich

Schoko-Frühstück (agh) 9,20 €
Hausgemachtes Spezial-Brot, Butter und 3 verschiedene Felicitas-Aufstriche

Kleines Frühstück (ag) 8,50 €
Frisches Brötchen, Butter, und eine herzhafte oder süße Beilage nach Wahl (Marmelade, Honig, Felicitas-Aufstrich, Wurst oder Käse)

Für Ihr perfektes Frühstück bieten wir zusätzlich:

Honig von regionalen Imkern 1,50 €
Gekochtes Frühstücks-Ei (c) 2,00 €

Rührei pur (c) 4,50 €
Rührei mit Schinken (c) 5,50 €
Spiegelei aus zwei Eiern (c) 4,50 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. (Stand: 19.11.25)





Mittagskarte

11 bis 14 Uhr

Frische Gemüsesuppe (a) 10,00 €
nach Tagesangebot

Saison Eintopf (a) 12,00 €
nach Tagesangebot

Kartoffeln mit frischem Kräuterquark (gi) 14,00 €
und regionalem Leinöl

Geflügelwürzfleisch (agi) 13,90 €
mit hausgemachten Toast

Spinat-Kichererbsen-Pfanne (gi) 18,50 €
mit roter Beete und cremigem Süßkartoffelmousse

Lachsfilet mariniert mit Anis und Orange (cdgijk) 25,80 €
auf glasierter Schwarzwurzel und Erbsenpüree, dazu rote Zwiebeln

Gans (i) 29,90 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Für unsere kleinen Genießer (für Kinder bis 16 Jahre) 9,80 €
Nudeln mit frischer Tomatensoße und geriebenem Käse (ac)

Vegetarische Gerichte

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne auf Nachfrage über unsere veganen Optionen.

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Stand: 11.10.2026





Breakfast

From 8:00 am until 11:00 am

Wild breakfast (ag) 15,50 €
Fresh buns and homemade bread, butter, ham, salami, feta cheese spread

Fitness breakfast (agh) 15,50 €
Homemade bread, cream cheese, granola, yoghurt, fresh fruits, nuts

Kombi breakfast (agh) 15,50 €
Fresh buns and homemade bread, salami, ham, cheese, marmelade, Felicitas chocolate spread

Chocolate breakfast (agh) 9,20 €
Homemade bread, butter und
3 differentFelicitas chocolate spreads

Small breakfast (ag) 8,50 €
Fresh bun, butter and one sweet or salty side of your choice

For your perfect breakfast we also offer:

Honey from local beekeepers 1,50 €
Boiled egg (c) 2,00 €

Scrambled egg (c) 4,50 €
Scrambled egg with ham (c) 5,50 €
Fried eggs (c) 4,50 €

Our prices include VAT. Errors and changes expected..





Lunch

From 11:00 am until 2:00 pm

Fresh vegetable soup (a) 10,00 €
of the day

Seasonal stew (a) 12,00 €
of the day

Potatoes with fresh herb quark (gi) 14,00 €
and linseed oil from the region

Poultry Ragout fin (agi) 13,90 €
with homemade toast

Spinach-chickpea-pot (gi) 18,50 €
with beetroot and creamy sweet potato mousse

Salmon fillet marinated with aniseed and orange (cdgijk) 25,80 €
on top of glazed salsify and pea purée with red onions

Goose (i) 29,90 €
with homemade red cabbage and potato dumplings (Klöße)

For our small guests (childs up to 16 years of age) 9,80 €
Pasta with fresh tomato sauce and cheese (ac)

Vegetarian dish

Please ask our friendly staff for vegan options.

Our prices include VAT. Errors and changes expected. (Stand: 31.08.2026)





Śniadania

Od 8:00 do 11:00

Śniadanie na dziko (ag) 15,50 €
Świeże bułki, własnego wypieku chleb, masło, szynka oraz salami z dziczyzny, twarożek z fetą i pomidorami suszonymi

Śniadanie Fitness (agh) 15,50 €
Domowego wypieku chleb fitness, twarożek, musli, jogurt naturalny, świeże owoce i orzechy

Śniadanie Kombi (agh) 15,50 €
Świeże bułki, własnego wypieku chleb, salami, szynka, dżem, krem orzechowo-nugatowy Felicitas

Czekoladowe śniadanie (agh) 9,20 €
Domowego wypieku chleb, masło oraz trzy różne czekoladowe kremy, marmolada

Małe Śniadanie (ag) 8,50 €
Świeże bułki, masło oraz wytrawny lub słodki dodatek według wyboru

Aby Państwa śniadnie było perfekcyjne prponujemy dodatakowo:

Miód z regionalnej pasieki 1,50 €
Krem orzechowo-nugatowy, dżem (c) 2,00 €

Jajecznica (c) 4,50 €
Jajecznica z szynką (c) 5,50 €
Jajko sadzone (c) 4,50 €

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Zastrzega się błędy i zmiany.





Obiady

Od 11:00 do 14:00

Świeża zupa krem 10,00 €

Sezonowa zupa z dodatkiem mięsa 12,00 €

Ziemniaku z domowej roboty twarogiem (gi) 14,00 €
oraz regionalnym olejem lnianym

Zapiekane mięso drobiowe (agi) 13,90 €
z dodatkiem domowego wypieku chleba

Kociołek ze szpinakiem, ciecierzycą (gi) 18,50 €
do tego czerwone buraczki i kremowy sos z batatow

Filet z łososia (cdgijk) 25,80 €
marynowany w anyżu i pomarańczach, podany na zeszklonych czarnych korzeniach (skorzonera) z dodatkiem pure z groszku i czerwonej cebulli

Danie gęsiny (i) 29,90 €
z domową czerwoną kapustą z jabłkami i knedlami ziemniaczanymi

Dla najmłodszych (dla dzieci do lat 16) 9,80 €
Makaron z sosem pomidorowym (ac)

danie wegetariańskie

W sprawie oferty dan weganskich prosimy o zwrocenie sie do naszego personelu.

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Zastrzega się bęłdy i zmiany.