



BIENENSTOCK
RESTAURANT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Zitronenmayonese ^{c/a} / marinierte Wildkräuter ^l / Parmesan ^g	17,50 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe ⁱ / Blütennockerl ^{a/c/g}	6,90 €

Salate

Wildkräutersalat Himbeerdressing ^{c/g/i} / gebackene Ziegenkäse-Pralinen ^{a/c/g} / Honig	16,50 €
Caesar Salad Parmesandressing ^{c/a/g/d} / getrüffelten Croutons ^{a/g} wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	14,50 € 4,00 €

Hauptgang

Hausgemachte Bratensülze ^{i/k/a} Kürbiskernöl / frische Bratkartoffeln ^g / Salat / Kürbiskern dressing ^{c/g/i}	15,50 €
Böflamot ^{i/l/g} (Boeuf à la mode) gebratenen Breznknödel ^{a/c/g} / Gemüse der Saison	18,50 €
Wienerschnitzel ^{a/c/g} (Kalb) frische Bratkartoffeln ^g / Beilagensalat ^l	24,50 €
Spaghetti ^a / Basilikumpesto ^h / Kirschtomaten / Parmesan ^g	9,50 €
Lachsforelle ^{d/a} gebraten cremigtes Gemüse-Perlgraupenrisotto ^{a/g/i} / Meerrettichschaum	16,50 €
Rote Beete Sticks ^a (vegan) Pastinakenpüree ^f / Wildkräutersalat ^l	16,50 €





BIENENSTOCK RESTAURANT

Dessert

Apfelstrudel ^a / Vanilleeis ^g		7,50 €
Hausgemachtes Parfait ^{c/g} / Honighippen ^{a/g}		8,90 €
Joghurtbecher Joghurteis ^g / frische Früchte / Sahne / Waffel ^{a/t/g/c}		8,90 €
Beerentraum Vanilleeis ^g / heiße Beeren / Sahne ^g / Waffel ^{a/t/g/c}		8,90 €
Schokotraum Schokoladeneis ^{g/f} / Früchte der Saison / Sahne ^g / Waffel ^{a/t/g/c}		8,90 €
Cassis Sorbet (vegan) / marinierte Früchte der Saison		8,90 €
Kuchen aus der Vitrine ^{a/c/g}		4,50 €
Portion Sahne ^g		1,50 €
Eiskaffee/Eisschokolade	0,30l	7,50€

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets ^a / Pommes		8,90 €
Gemüse Nuggets ^{a/g} / Pommes		7,90 €
Kinderschnitzel ^{a/c/g} (Schwein) / Kartoffelsalat ^{i/j}		7,90 €
Eisclown Vanilleeis ^{f/g} / Waffeltüte ^{a/f} / Schokolinsen ^{g/a}		2,90 €

Für genauere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

