

# Janeke's

## Starter

Suppe des Tages	€	9
Tagliatelle Leone Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, vegetarisch, vegan möglich	€	13
Carpaccio Handgeschnittene Scheiben vom Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Olivenöl	€	15

## Burger

The Duke Dry Aged Beef (ca. 180g), US Cheddar, knuspriger Bacon, rote Zwiebel, Salat, Bourbon - BBQ - Sauce, Briochebun	€	19
Pulsnitz Double Cheese Dry Aged Beef (ca. 180g) US Cheddar, Blauschimmel, Birnensenf und Salat, Briochebun	€	19
Goosebay Geschmorte und gezupfte Gänsebrust (ca. 180g), US Cheddar, Blauschimmel, Salat, Birne, Preiselbeere, BBQ - Sauce, Briochebun	€	19

alle Burger werden mit einer kleinen Portion Belgischen Frites serviert.  
Die Frites werden in Rinderfett gebacken und sind **nicht vegan**.

## Fisch

Gebutterter Zander Zanderfilet aus zertifizierter Bio - Zucht, Zanderfilet in Butter gebraten, Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse	€	25
--	---	----

# Janeke's

## Steaks

Roastbeef - Rumpsteak, ca. 250g Weidehaltung, Uruguay	€	26
Ribeye - Entrecote, ca. 300g Weidehaltung, Uruguay	€	31
Filet, ca. 200g Weidehaltung, Uruguay	€	33

zu allen Steaks servieren wir Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse  
oder Belgische Frites, in Rinderfett gebacken.

## Dessert:

Affogato al caffè Eine Kugel Häagen Dasz Vanille Eis, ertrunken in gezuckertem Espresso	€	6
Steirer Eis Eine Kugel Vanilleeis, verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl	€	6
Tarte Normande Apfelkuchen nach französischem Rezept mit einer Kugel Häagen Dasz Vanille Eis	€	8
Warmes Schokoküchlein Innen flüssig, serviert mit einer Kugel Häagen Dasz Salted Caramel Eis	€	8

Eine Auswahl an frisch gekochten Wild- und Schmorgerichten finden Sie auf den Tafeln  
im Restaurantbereich. Gerne berät Sie die Chefin persönlich.

*Sehr geehrte Gäste,  
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.*

*Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Lebensmittel haben, so fragen Sie uns bitte nach der Allergienkarte. Gerne  
beraten wir Sie dann ausführlich zu den enthaltenen Allergenen.*

*Ihre Gastgeber Ela und Florian*



## Wild und - Waldhaus Specials

Ente nach Art des Hauses	€	28
Brust und Keule mit Rückenteil knusprig gebraten an Semmelknödeln, Rotkraut und einer kräftigen Sauce		
- nur mit der Brust	€	24
- nur mit der Keule	€	22
Hirschschnitzel Wiener Art	€	24
Aus der Oberschale, geschossen in der Massenei Kürbispanade, Preiselbeeren und Belgische Frites rot weiss		
Hirschgulasch „Wilderer Art“	€	23
Aus der Kugel, geschossen in der Massenei Kräftige Sauce mit Wildpilzen, Speck und Schokolade, serviert an Semmelknödeln		

*Sehr geehrte Gäste,  
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.*

*Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Lebensmittel haben, so fragen Sie uns bitte nach der Allergenkarte. Gerne beraten wir Sie dann ausführlich zu den enthaltenen Allergenen.*

*Ihre Gastgeber Ela und Florian*