

Restaurant zum Sacrower See



Kürbiscremesuppe mit Croutons und

Kürbis-Öl aus der Steiermark

5,80

Lachsrosen von gebeiztem und geräuchertem Lachs

mit Kürbiströsti, dazu Rucolasalat und Feigensenf

10,80

Kräftige Geflügel-Consommé

mit Gemüse-Julienne und Kräuterflädle

5,80

1/2 Bauernente,

knusprig aus dem Ofen, dazu Apfelrotkohl

und gefüllten Kartoffelklößen mit Bröselbutter

26,90

Restaurant zum Sacrower See



*frisches Kabeljaufilet in Butter gebraten,
auf einer leichten Zitronensauce, dazu Rahmwirsing
und Schwenkkartoffeln*

26,90

*Wildbraten aus der Hirschkeule,
serviert mit einer kräftigen Rotweinsauce
dazu gefüllte Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl*

23,90

*Rinderfilet auf Burgundersauce und
geschmorten Ofengemüse,
umlegt mit gebratenen Drillingen,
dazu reichen wir Kräuterbutter und einen kleinen Salat*

33,90

*Veganes Ofengemüse mit Edamamebohnen
und gebackenem Blumenkohl
auf tomatiertem Paprikagemüse, dazu Rosmarinkartoffeln*

19,90

Restaurant zum Sacrower See



Unsere Weinempfehlung

Vigneti del Salento, I Muri Primitivo

Puglia 2022

Mit deutlichen Aromen von dunklen Beerenfrüchten

Sowie Noten von Kräutern und feiner Würze

Vollmundig und angenehm geschmeidig

Fl. 0,75 23,80 / Glass 0,2 6,90

und als Dessert:

*Bratapfel gefüllt mit Marzipan
und Rumrosinen auf Vanillesauce,*

Schlagrahm

6,80

Apfelstrudel mit Vanilleeis

und Sahne 6,80

Marillenknödel

in geschmolzener Butter und Brösel gewälzt

dazu Vanillesauce und Schlagrahm

8,80

Restaurant zum Sacrower See



Für Kinder bis 12 Jahre

5 Hähnchennuggets mit
Pommes Frites 5,10

4 Fischstäbchen mit
Pommes Frites 4,90

Nudeln mit Tomatensauce
oder mit Butter 4,50

4 Gemüsestäbchen
mit Pommes Frites 4,90