fürstenfelder

RESTAURANT | BIERGARTEN | VERANSTALTUNGSORT | HOTEL

Schön, dass du da bist.
Gleich geht's los mit unseren Speisen.

WAS WIR MACHEN

Wir verarbeiten saisonale und regionale Produkte sowie ausgewählte Fleisch- und Fischprodukte aus artgerechter Haltung. Alles, was wir Euch servieren, stellen wir selbst her – ob Brot, Chutney, Jus oder Nudeln. Kochen als Handarbeit ist unsere Leidenschaft.

Slow Food Genussführer 2026

Naturland

NACHHALTIGKEIT

Bereits seit 2003 sind wir bio-zertifiziert und seit einigen Jahren Naturland-Partner. Das bedeutet: Fast alles auf unserem Teller ist bio. Bei einzelnen Zutaten wie beispielsweise Fisch oder Wild, gibt es Ausnahmen – die erkennt ihr am *.

GASTGEBER SEIN

Vom Service bis zur Küche möchten wir Euch ein schönes Erlebnis bieten.

TEAMARBEIT

Speisekarten, Gerichte oder Drinks sind ein Gemeinschaftswerk. Ob man das schmeckt? Wir glauben ja. Aber probiert doch einfach selbst.

HERKUNFT

Damit ihr wisst was auf den Teller kommt, schaut doch gern bei unseren Lieferanten vorbei.

@fuerstenfelder

@pflanzenengel
@fischzucht_birnbaum
@dieheckerei
@oekoring
@wallnersbioputen

@chiemgaukorn
@die_honigsammler
@bergbauernmilch
@dein_biofino
@naturland_official

... UND JETZT: VIEL SPASS BEIM STÖBERN!

Für den ersten Hunger ...

"Rolf" unser hausgebackenes Sauerteigbrot
Salzbutter I Kresse 6,50
Olivenöl I Kresse 6,50

Geflämmter Saibling*
Sellerie I Rote Beete-Chips I Dill I Babyleaf 15,50

Kürbisbowl
Blaukraut I Zwetschge I Cous Cous 14,50

Pastrami von der Entenbrust*
Schwarzwurzel I Preiselbeer-Kartoffeln I Babyleaf 15,50

Pochiertes Ei
Bete-Hummus I Röstbrot I Salsa I Nüsse 15,00

Bunter Salat
Hausdressing I Kerndl 8,90

Kürbis-Kokossuppe
Pumpernickel I Kernöl 8,90

Vorspeisen zum Teilen

Ihr könnt Euch nicht entscheiden? Ab zwei Personen stellen wir Euch eine bunte Auswahl unserer Vorspeisen zusammen, pro Person 14,90

Wir sind bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006 | * Nicht Bio | Vegetarisch | Vegan | Allergene: Bitte frag` uns

Weiter geht's mit Gerichten aus unserem Josper

Feuer frei!

Auf unserem spanischen Holzkohlegrill über offener Glut, entsteht der volle Geschmack. Stellt euch euer Gericht ganz nach Lust und Laune zusammen: Fleisch, Fisch oder Gemüse – dazu die passende Beilage und Soße. Die Beilagen servieren wir in Schälchen, ideal zum Teilen und gemeinsamen Probieren am Tisch. Und wenn euch etwas besonders gut geschmeckt hat: bestellt einfach nach!

Rindersteak 180 g & Garnelen	37,50
Rosa gebratene Entenbrust* vom Lugeder	28,50
Flanksteak sous vide gegart 200 g aus der genossenschaftlich belieferten Bio-Fleischerei Sonnberg, Österreich	29,50
Rosa gebratene Wildmedaillons* 180 g	31,00
Gegrillte Lachsforelle* vom Birnbaum 140 g	31,00
Gegrillter Kürbis Linsensalat I Kräuter	20,50

Beilagen und Soßen

Jospergemüse & Kartoffeln I Was die Saison zu bieten hat ...
Smashed Potatoes I Kräutersalat I Aioli
Geröstetes Blaukraut I Selleriecreme I Röstzwiebeln
Maronenrisotto I Zwetschge I Petersilie
Bunter Salat I Hausdressing I Kerndl
Rote Beete I Meerrettichbutter I Apfel
Serviettenknödel I Nüsse-Bröselschmelze I Kräuter
Gebratener Rosenkohl I Sesam I Granatapfel

Soßen I Preiselbeerrahmsoße I Jus I Chutney I Kräuterbutter

Mehr Auswahl gefällig?
Teilt Euch die Beilagen! Wir servieren sie wie Tapas in der Tischmitte - einfach zugreifen.
Jede weitere Beilage EUR 6,50.

Wir sind bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006 | * Nicht Bio | Vegetarisch | Vegan | Allergene: Bitte frag` uns

Das hätten wir auch noch ...

Rinderschmorbraten
Cremige Polenta I Bratkürbis I Cranberryjus 27,00

Hausgemachte Tagliolini
Geräucherter Kürbis I Palmkohl I Burrata 21,50

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Ziegenkäse und Quitte
Beete I Walnuss I Nussbutter 21,50

Gebratene Grießknödel
Rote Beete I Kartoffelchips I Kräutersalat 20,50

Lieblingsgerichte

Gebackener Karpfen*
Kartoffelsalat I Remoulade I Zitrone 26,50

Wildburger*
Sauerteig-Bun I Käse I Cole Slaw I BBQ-Sauce 27,50
Die zugehörige Beilage wählt ihr auf der vorherigen Seite aus.

Ofenkartoffel
Senf-Wirsing I Zwiebel I Walnuss I Babyleaf 19,50

Wir sind bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006 | * Nicht Bio | Vegetarisch | Vegan | Allergene: Bitte frag` uns

Was Süßes geht immer

Schokoladen-Lebkuchencreme
Mandeltarte I Glühweinapfel 10,00

Geeister Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster I Nusskrokant 10,00

Gebackener Kürbis-Topfenknödel
Kernölganache I Birne 10,00

Milchreis
Apfelmus I Rosinen I Mandeln 7,50

Kugel Eis /
Verschiedene Sorten, wir sagen Euch was es gibt 2,50

Süßes zum Teilen

Unentschlossen? Ab zwei Personen stellen wir Euch eine Auswahl unserer Desserts zusammen, pro Person 11,50

@fuerstenfelder

Wir sind bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006 | * Nicht Bio | Vegetarisch | Vegan | Allergene: Bitte frag` uns