

Tagesmenü: 16,50 €

Tomatencremesuppe



Kalbsrahmbraten mit Champignons,
hausgemachten Eierspätzle und Salatteller

Suppen:

Brättnockerlsuppe	4,50
Tomatencremesuppe	4,50
Bayerische Brotsuppe mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	4,50
Bayerische Brezensuppe mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	4,50
Nudelsuppe mit Rindfleisch	5,80

Vorspeisen:

Ochsenmaulsalat mit Röstkartoffeln	9,80
Frische Bergfeigen mit Tiroler Schinken, Rucola und Baguette	10,20
Ziegenkäse gebraten an bunten Blattsalaten und Feigensenf	8,20 / 10,50
Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesan und Rucola	11,80
„Caesar Salad“ mit frisch gehobeltem Parmesan, Croutons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	10,80 / 12,80

Tagesspezial:

Gebratene Hähnchenbrust auf Steinpilz-Wirsinggemüse und Kürbis-Gnocchi	16,50
Wildvariation (Hirschlendchen, Fasan, Wildschwein) auf Apfelblaukraut und Haselnusspätzle	25,80

Unsere Empfehlung:

Schneider „Kristallweizen“	0,5 l	3,70
„Junger Schlawiner“ leichter, fruchtiger grüner Veltliner	0,25 l	6,90

Beilagenänderungen 0,80 €

Inklusivpreise

Wir möchten darauf hinweisen, dass Kartenzahlung nur per EC-Karte möglich ist.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Mittwoch,

20. September 2017

Fisch:

Lachsfilet auf Lauchgemüse, Kartoffelrösti und Dijon-Senfsauce	17,80
Zanderfilet gebraten auf Kürbisrisotto und Feldsalat	18,50

vom Rind:

Tellerfleisch mit frischem Meerrettich und Kartoffelsalat	11,50
Ochsenfleisch mit Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln und Meerrettich	13,50
Ungarisches Gulasch mit Semmelknödel	13,50
Burgunderschmorbraten mit Semmelknödel und Salatteller	13,80
Ochsenlende vom Grill mit Lardo, Kräutern, Röstkartoffeln und Salatteller	20,50
Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen, Safranreduktion, Röstinchen und Blattsalat	24,80

vom Schwein:

Bierbratli mit Kartoffel-Gurkensalat	10,80
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Salatteller	10,90
Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Salatteller	12,50
Cordon bleu mit Pommes frites und Salatteller	17,50
Schweinefilet in Pfifferlingsrahm mit feinen Bandnudeln und Feldsalat	18,20

vom Kalb:

Kalbsrahmbraten mit Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatteller	13,80
Kalbsherz vom Grill mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	14,80
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salatteller	19,80
Kalbsslendchen auf Pfifferlingsrisotto und Blattsalat	20,20

vegetarisch:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	11,20
Bunte Gemüse-Spätzlepfanne mit Bergkäse gratiniert und Blattsalat	11,20
Steinpilzravioli auf Spinatgemüse und Parmesan	12,80

Alle Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage.