

# TAGESEMPFEHLUNG



Als Aperitif empfehlen wir:

Lillet Wild Berry € 6,50



*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und etwas Öl..... € 5,90*

*Tomatencremesuppe ..... € 5,90*

\*\*\*\* \*\*

Als Vorspeise empfehlen wir:

*Lauwarmer Schafskäse mit Sesam und Honig..... € 9,50*

\*\*\*\* \*\*

*Steinpilzknödel auf Kräuterrahm oder  
mit Butter und Parmesan ..... € 13,50*

*Rosa gebratenes Schweinefilet mit Gnocchi in Käsesauce  
dazu Romanescogemüse ..... € 21,50*

*„Bierwirt“-Burger vom saftigen Jungrind  
fein garniert mit Pommes Frites ..... € 15,50*

*Rumpsteak unter der Pfifferlingskruste auf Kräuterrahmsauce  
mit Kartoffelkroketten ..... € 25,50*

*Gegrilltes Zanderfilet mit Erbsenpüree und Mandelbutter ..... € 20,50*

\*\*\*\* \*\*

*Vulkantörtchen von der Zartbitterschokolade mit Vanilleeis..... € 7,50*

*Grießschmarrn mit frischen Preiselbeeren ..... € 7,50*

*Eton Mess mit frischen Erdbeeren ..... € 6,90*

*Alle Preise sind in Euro  
und inklusive aller Steuern und Abgaben.*

# ZUM ANFANGEN

<i>Hauchdünnes Carpaccio vom Rindsfilet mit Olivenöl und Toast</i> A,G .....	12,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerkren, Toast und Butter</i> A,C,D,G,L .....	10,90
<i>Rohnencarpaccio mit Schafkäse dazu Walnussvinaigrette</i> G,H,N.....	11,50
<i>Hausgemachte Frittatensuppe</i> A,C,G,L .....	4,80
<i>Rindsbouillon mit Ei</i> C.....	4,20
<i>Rindsbouillon mit Markscheiben</i> C .....	4,50
<i>Ofenfrisches Gebäck</i> A.....	1,30
<i>Ofenfrische Laugenbreze</i> A .....	1,60
<i>Zwei Scheiben Knoblauchtost</i> A .....	3,50
<i>Zwei Scheiben Schwarzbrot</i> A .....	1,00

*Gebäck und Brezen sind bei keinem Gericht inkludiert.*

*Alle Preise sind in Euro  
und inklusive aller Steuern und Abgaben.*



## *DAS WARME*

<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> <small>A,C,E,G</small> .....	<i>13,50</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> <small>A,C,E,G</small> .....	<i>23,50</i>
<i>serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	
<i>Cordon Bleu vom Schwein</i> .....	<i>16,50</i>
<i>serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i> <small>A,C,E,G</small>	
<i>Tiroler Gröstl vom Tafelspitz mit Spiegelei</i> <i>und Speckkrautsalat</i> <small>C,G,L</small> .....	<i>14,50</i>
<i>Hühnerfilet vom Grill</i> <i>mit cremigem Tomatenrisotto</i> <small>G,O</small> .....	<i>17,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten</i> <i>mit Spätzle und Speckbohnen</i> <small>A,E,G,L,O</small> .....	<i>18,80</i>
<i>Kalbsleber vom Grill auf Rahmsauce</i> <i>mit Speck und Apfelscheiben</i> <i>dazu servieren wir Reis</i> <small>A,E,G,L,O</small> .....	<i>19,50</i>
<i>Filetsteak vom österreichischen Rind (200 Gramm)</i> <i>mit Pommes Frites und Pfefferrahmsauce</i> <small>E,G,L,M,O</small> .....	<i>32,00</i>

*Gebäck und Brezen sind bei keinem Gericht inkludiert.*

*Alle Preise sind in Euro  
und inklusive aller Steuern und Abgaben.*

## *DAS WARME*

<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel</i> <small>A,E,G,L</small> .....	12,00
<i>Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan</i> <small>A,C,G,L</small> .....	10,50
<i>Forellenfilet vom Grill mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln</i> <small>D,G</small> .....	18,50
<i>Gegrilltes Lachssteak auf cremigem Risotto</i> <small>D,E,G,L</small> .....	22,50

## *NOCH DAZU*

<i>Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing</i> <small>L,M</small> .....	6,50
<i>Speckkrautsalat</i> .....	5,90
<i>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing</i> <small>L,M</small> .....	5,90

*Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden,  
lassen Sie uns dies bitte wissen*

*Alle Preise sind in Euro  
und inklusive aller Steuern und Abgaben.*