

Menü

Tagesskarte

*Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle
mit frischem Schnittlauch*

*Alpenschnitzel natur
aus der Schweinelende
mit Rohschinken & Bergkäse gefüllt,
dazu Bratkartoffeln und grüner Salat*

*Gefülltes Bratapfeleis
auf Vanilleschaum und Obstgarnitur*

42,90€



<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch</i>	6,90€
<i>Reh-Carpaccio mit Orangenfilet, Preiselbeervinaigrette und Baguette</i>	16,90€
<i>Winter-Salatteller Salate der Saison mit Fasanenbruststreifen, Beerendressing und Baguette</i>	23,90€
<i>Alpenschnitzel natur aus der Schweinelende mit Rohschinken & Bergkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und grüner Salat</i>	29,90€
<i>Lachforellenfilet vom Grill mit Mandelbroccoli und Salzkartoffeln</i>	28,80€
<i>Gefülltes Bratapfeleis auf Vanilleschaum und Obstgarnitur</i>	7,90€

Dienstags im Januar & Februar:

*Schlachtplatte mit Wammerl, Blut- und Leberwurst,
Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree*