

Speisenkarte

Sonntag, den 19. November 2017

Leberknödelsuppe	4,50 €	Pfannkuchensuppe	3,80 €
Kürbiscremesuppe	4,50 €	Bratspätzlesuppe	4,50 €

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit Brot- und Speckkrusterl	8,50 €
Rote Beete Carpaccio mit Feldsalatbouquet, gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und Baguette	10,50 €
Carpaccio vom Hirschrücken mit Himbeerdressing, gerösteten Pilzen und Feldsalat	12,90 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,50 €
Lachsvariation mit geräuchertem Lachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Matjes-Lachstartar, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	11,50 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen, gebratenen Schwammerl und Baguette	10,50 €

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

1/4 gegrillte Mastgans mit Kartoffelknödel, Blaukraut oder Selleriesalat	22,50 €
knusprig, gegrilltes Schäufelr vom Schwein mit Kartoffelknödel und Krautsalat	13,90 €
gegrilltes hinteres Lammhaxerl mit frischen Kräutern und Knoblauch gewürzt, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	16,80 €
Haxenteller von der Kalbshax'n und knusprig gegrillter Schweinshax'n mit zweierlei Knödel, Natursoßerl und gemischtem Salat	14,80 €
g'sottner Tafelspitz vom bayrischen Ochsen mit Meerrettichsoße, Rahmspinat und Röstkartoffeln	15,80 € *
geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinssoße, mit glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree	15,80 € *
1/2 knusprig gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
knuspriges Spanferkel und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	17,50 €
knusprig gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,50 € *
Hirschschnittel mit frischen Schwammerl in Rahm, Broccoliröschen, Kartoffeltaler und Preiselbeeren	17,50 € *
geschmortes Rehschäufelr mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	17,80 € *
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	16,80 € *

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

Vom Grill und aus der Pfanne:

8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,50 € *
--	----------

Kalbsbrätmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	10,80 € *
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	15,50 €
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	17,50 € *
gegrilltes Kalbsrückensteak mit pikantem Kürbis-Risotto	19,50 €
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
gut abgelagertes Rib-Eye Steak ca. 300g mit Kräuterbutter und Blattsalat	25,50 €
gut abgelagertes Lendensteak mit Pfefferrahmsoße und Farmer Pommes	18,90 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *
Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln	11,50 € *
Linguine mit gebratenen Schwammerl , Rucola und Tomaten	12,50 €
Portion Käsespätzle mit Zwiebeln, würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	10,50 € *
gerösteter Spinat-Ricotta-Serviettenknödel auf Kirschtomaten-Ragout	9,80 € *
Spaghetti mit Hummersoße und gebratenen Shrimps	13,80 € *
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 €
Portion g´stotter Donauwaller mit Wurzelgemüse, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	20,50 € *
Steak vom Norwegischem Lachs mit Hummersoße Shrimps, Reis und frischem Gemüse	18,90 €
Zanderfilet in der Kartoffel-Kräuterkruste gegrillt auf Rote-Bete-Gemüse und Meerrettichschaum	18,50 € *
Und zum Abschluss etwas Süßes:	
2 Stück Topfenockerl mit Butterbrösel und Zwetschgenröster	6,50 €
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout und Sahne	5,80 €
hausgemachtes Lebkuchenparfait mit heißen Rotweinpflaumen	6,50 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	5,90 €
hausgemachter Millirahmstrudel mit Vanillesoße	5,50 €
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,50 €
kleiner karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	7,80 €
hausgemachte Crème Brûlée	6,00 €

** diese Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an*