

Spezialitäten mit frischen Pfefflingen und Steinpilzen

<i>bunte Blattsalate mit gerösteten Reherl und gehobeltem Parmesan</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Carpaccio vom Ochsenfilet mit marinierten Reherl und gehobeltem Parmesan</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Linguine mit frischen Reherl und Steinpilzen</i>	<i>12,50 €</i>
<i>frische Schwammerl (Reherl, Steinpilze, Champignons) in Kräuterrahm mit Semmelknödel</i>	<i>14,50 €</i>
<i>rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet auf Wacholdersoße, mit gerösteten Steinpilzen, Kroketten und Romanesco</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Omelett mit gerösteten Reherl und Blattsalat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>saftiges, gegrilltes Kalbskotelett mit frischen Reherl, Steinpilzen und Champignons in Kräuterrahm und Tagliatelle</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Engadiner Schnitzel vom Kalb mit rohem Schinken und Reherl gefüllt, in der Parmesanhülle gebacken, mit Schwammerl in Rahm und Tagliatelle</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Hirschschnitzel mit Wacholdersoße, gerösteten Reherl, hausgemachten Spätzle, Brokkoli und Preiselbeeren</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Tagliatelle mit geschnetzeltem Hirschfilet und Reherl</i>	<i>15,90 €</i>