

## Vom Grill und aus der Pfanne:

<b>8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl</b> vom Grill mit Sauerkraut	12,50 € *
<b>Truthahnbrüstchen in der Ei-Parmesanhülle gebacken</b> (Piccata Milanese) mit Tomatenspaghetti	19,50 € *
<b>Tomahawk Steak vom Strohschwein</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffelecken	21,50 €
<b>Züricher Kalbgeschnetzeltes</b> mit frischen Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	23,50 € *
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	24,80 € *
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	21,80 € *
<b>saftiges Cordon Bleu vom Strohschwein</b> , gefüllt mit würzigem Bergkas und Schinken, mit Pommes frites und Preiselbeeren	21,50 €
<b>gegrillte Schweinelendchen</b> vom Strohschwein mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	18,50 € *
<b>zartes gegrilltes Kalbskotelett</b> mit frischen Schwammerl in Kräuterrahm und Tagliatelle	31,50 €
<b>gut abgelagertes Rib-Eye Steak vom Black Angus-Rind, ca. 300g</b> , mit Kräuterbutter und gemischtem Salatteller	31,50 €
<b>kleines gegrilltes Rinderfiletsteak</b> (ca. 160 g) mit Kräuterbutter und Blattsalat	23,50 €
<b>gegrillter Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwieberl und Bratkartoffeln	24,80 €
<b>Ochsenfetzen</b> (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	25,80 € *
<b>Bitte beachten Sie auch unsere Spezialitätenkarten auf den 1. Seiten</b>	
<b>gerösteter Spinat-Ricotta-Serviettenknödel</b> auf Kirschtomaten-Ragout	15,20 € *
<b>Portion Käsespätzle</b> mit würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	15,50 € *
<b>Bachsablingsfilet "Müllerin Art"</b> in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	25,80 € *
<b>resch gebratenes Zanderfilet</b> mit cremigem Spargelrisotto, gehobelten Parmesan und Kerbelschaum	26,50 € *
<b>gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	19,80 € *
<b>Und zum Abschluss etwas Süßes:</b>	
<b>marinierte Erdbeeren</b> mit Mascarpone-Honigcreme	7,80 €
<b>Topfenpalatschinken</b> mit warmen Sauerkirsch-Ragout und Vanilleeis	8,50 €
<b>Duett im Glas von Bayerischer Creme und Mousse au Chocolat</b> mit Beerenragout	7,20 €
hausgemachte <b>Crème Brûlée</b>	8,50 €
<b>Rhabarber-Erdbeergrütze</b> mit Vanilleeis	7,80 €
kleiner <b>karamellisierter Kaiserschmarrn</b> mit Vanilleeis	10,50 €
<b>Apfelstrudel nach Großmutter's Art</b> mit Vanillesoße	7,80 €
<b>Dampfnudel</b> mit Honigrammerl und Vanillesoße	8,50 €

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