

Speisenkarte

Sonntag den 20. Januar 2019

Leberknödelsuppe	4,80 €	Pfannkuchensuppe	3,80 €
Selleriecremesuppe	4,20 €	Bratspätzlesuppe	4,50 €

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit Brot- und Speckkrusterl	8,50 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	10,50 €
Carpaccio vom Ochsensfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola	12,50 €
dreierlei Wildpasteten (von Reh, Wildschwein und Fasan) mit Sc. Cumberland und Baguette	10,90 €
Duett vom Lachs mit Räucherlachs, hausgem. Graved Lachs, Honig-Senf-Dip, Sahnemeerrettich und Reiberdatschi	11,50 €
hausgemachte Tafelspitzsülze mit Feldsalat und Meerrettichdressing	9,80 €
mariniertes Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette	10,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,90 €

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

1/2 gefülltes Bauernhendl mit gemischtem Salatteller	13,50 €
Osso Bucco (Scheiben von der Kalbshaxe) in würziger Tomaten-Gemüesoße mit Tagliatelle	17,50 €
geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinsöße, mit glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree	16,90 € *
zwei Stück Rouladen vom bayerischen Ochsen mit Kartoffelpüree und Blaukraut	16,50 € *
g'sottner Tafelspitz vom bayrischen Ochsen mit Meerrettichsoße, Rahmspinat und Röstkartoffeln	16,50 €
feurige Fischsuppe von Edelfischen mit Knoblauchbaguette	14,90 €
magerer Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,90 € *
1/2 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
knuspriges Spanferkel und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	17,90 €
zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,80 € *
rosa gebratenes Hirschfilet auf Sauerkirschsoße, mit Speckrosenkohl, beschwipsten Pflaumen und Kartoffeltaler	32,90 €
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Birnen-Cranberrykompott	17,90 € *

*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 € *
Kalbsbrät-Briesmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 € *
gegrillte Schweinelendchen vom Strohschwein mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	12,50 € *
Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsoße mit hausgemachten Spätzle	15,80 € *
Grillteller mit verschiedenen Lendchen und Filets, Würstl, Speck, Gemüse und Pommes frites	17,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	15,50 € *
Engadiner Schnitzel vom Kalb, mit rohem Schinken und Pfifferlingen gefüllt, in Parmesanhülle gebacken, mit Tagliatelle und Egerlingen in Rahm	21,50 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	17,50 € *
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebel und Bratkartoffeln	18,90 €
gut abgelagertes Lendensteak mit Pfefferrahmsoße und Farmer Pommes	18,90 €
kleines Filetsteak , ca. 150g, mit Kräuterbutter, winterlichen Blattsalaten und aromatisierten Kirschtomaten	17,50 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *
Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln	12,50 € *
Portion Käsespätzle mit würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	10,50 € *
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 €
feuriges Scampi-Gröstl mit Zucchini, Paprika, Staudensellerie und Kartoffeln	19,50 €
gegrilltes Filet vom Kabeljau mit Senf-Kräutersoße und Gemüsereis	18,90 €
gegrilltes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen und Petersilienkartoffeln	19,50 € *
Fischteller von gegrillten Edelfischen mit Filets von Steinbeißer , Bachsaibling, Zanderfilet , Scampi, winterlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln	24,90 € *
Und zum Abschluss etwas Süßes:	
winterliche Dessertvariation , eine Vielfalt von Naschereien	7,50 €
kleiner karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	7,80 €
Apfelstrudel nach Großmutter's Art mit Vanillesoße	5,80 €
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout	5,80 €
hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Sauerkirschen und Eierlikörschaum	6,50 €
hausgemachte Crème Brûlée	6,80 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	6,50 €

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