

Speisenkarte

Sonntag, den 1. November 2020

Pfannkuchensuppe	4,20 €	Bratspätzlesuppe	4,80 €
Leberknödelsuppe	4,80 €	Wildrahmsuppe mit Maronikrapferl	6,20 €

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit Brot- und Speckkrusterl	8,50 €
Lachsvariation mit geräuchertem Lachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Matjes-Lachstatar, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	12,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	12,50 €
Carpaccio vom Hirschrücken mit Himbeerdressing, gerösteten Pilzen und Feldsalat	14,50 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen , gebratenen Schwammerl und Baguette	11,50 €

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

1/2 gefülltes Bauernhendl mit gemischtem Salatteller	13,90 €
g'sottner Tafelspitz vom bayrischen Ochsen mit Meerrettichsoße, Rahmspinat und Röstkartoffeln	16,90 € *
geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinssoße, mit glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree	16,90 € *
gegrillter Schweinsbraten vom bayrischen Strohschwein mit Krusterl, Kartoffelknödel und Krautsalat	13,80 € *
zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,80 € *
knuspriges Spanferkel und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	17,90 €
1/2 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
Portion Gansjung mit Semmelknödel	10,50 €
8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,50 € *
Kalbsbriesmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	13,50 € *
geschmorte Rehhaxerl mit geröstetem Brezen-Serviettenködel, Blaukraut, Wacholdersoße und Preiselbeeren	17,50 €
Hirsch-Edelgulasch aus der Keule geschnitten mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	18,50 € *

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

Vom Grill und aus der Pfanne:

zartes gegrilltes Kalbskotelett mit frischen Schwammerl in Kräuterrahm und Tagliatelle	23,50 €
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	17,90 € *
gegrillte Schweinelendchen vom Strohschwein mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	13,50 € *
saftiges Cordon Bleu vom Strohschwein , gefüllt mit würzigem Bergkas und Schinken, mit Pommes frites und Preiselbeeren	16,80 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	16,50 € *
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,90 € *
kleines gegrilltes Rinderfiletsteak (ca. 160 g) mit Kräuterbutter und Grillgemüse	19,50 €
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *
Portion Käsespätzle mit würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	11,50 € *
Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln	12,50 € *
dreierlei vom Knödel (Rote Beete, Steinpilz und Spinat) mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat	12,50 €
gegrilltes Zanderfilet in der Kartoffel-Kräuterkruste auf Rote-Bete-Gemüse und Meerrettichschaum	19,50 € *
gegrilltes Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse	19,50 €
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 € *
Und zum Abschluss etwas Süßes:	
Dessertvariation , eine Vielfalt von Naschereien	7,20 €
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,50 €
hausgemachte Pistazien-Tiramisu im Glas serviert	6,20 €
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout	5,80 €
hausgemachte Crème Brûlée	6,80 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	6,90 €

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