

Vom Grill und aus der Pfanne:

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