

NUDELN

Penne in Trüffelsauce

mit Pinienkernen und Kirschtomaten

9,90

Penne in Salbei Pesto

und mit getrockneten Tomaten

9,90

VOM GRILL

Rumpsteak Madagascar

Steak von der Beiried in Pfeffersauce mit Pommes frites

24,90

Mixed Grill

Steaks von Rind, Schwein und Kalb, Grillwurst und Speck, mit Kräuterbuttere und Pommes frites

22,90

WILD

Hirsch Ragout

in Wurzelwerk Sauce mit Kräuterspätzle

16,50

Wilderer Pfanne

Steaks von Reh, Wildschwein und Hirsch an Rotkraut, Steinpilzen und Spätzle

20,90

*Wir empfehlen Martini Gansl ab 11.11.2020
Bitte um Vorbestellung!*

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone und Petersielkartoffeln

vom Schwein

12,90

vom Tiroler Kalb

19,90

Cordon Bleu

vom Schwein mit Petersielkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren 14,90

Lammrücken Filet

rosa gebraten in Preiselbeeren,

mit Apfelspalten und Rosmarin Kartoffeln

20,50

Zwiebelrostbraten

in delikater Weinsauce, mit Kohlsprossen und Röstitalern 24,90

FISCH

Zanderfilet

in Olivenöl gebraten, mit Dille Kartoffeln und Sauce Tatar 14,50

Scampi

gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Weißweinrahm

auf Zitronennudeln

18,90

IN DER PFANNE

Holzfäller Pfanne

Schweinsmdaillons in delikater Pfeffersauce, serviert mit Butterpätzle und gebackenem Speck

15,90

Chili Pfanne

Streifen vom Rumpsteak mit rotem Curry, Chili und grünen Bohnen, mit gebackenen Kartoffeln

25,50

Lammpfanne

Geschnetzeltes vom Lammrücken in Rotweinsauce mit Karotten, dazu getrüffelte Spätzle

19,50

Zürcher Geschnetzeltes

von Kalbfleisch mit Champignons in Weißwein und Obers mit Röstitalern

19,90

ZUM ABSCHLUSS

Eis Palatschinken

mit Vanille Eis, Nuß Topping, Krokant und Schlagsahne

7,90

Kaiserschmarr`n

mit Rosinen, dazu Apfelmus

8,90