

SUPPE

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Backerbsen (A,C,G,L) 3,90

Rote Bete Suppe

mit Kräuter Croutons und Krenschäum (A,G) 4,50

Gulaschsuppe

hausgemacht und feurig, mit Brot (A,L) 6,50

VORSPEISE

Schafkäse im Schinkenmantel

mit Wermuth Birne an Balsamico (G,O) 8,50

Beef Tatar

Feinstes Rinder – Hack mit Toast und Butter (A,C,G) 11,90

SALAT

Kleiner Salatteller

Salate der Saison in Kräuterdressing (L,M) 5,00

Bauernsalat

*Bunter großer Salatteller mit Apfel, Feta,
Kürbiskernen und Kernöl (G,H,L,M)* 11,50

NUDELN

Penne in Trüffelsauce

mit Pinienkernen und Kirschtomaten (A,C,G,O)

9,90

Penne in Salbei Pesto

und getrockneten Tomaten (A,C,G,H)

9,90

VOM GRILL

Rumpsteak Madagaskar

Steak von der Beiried in Pfeffersauce

mit Pommes frites (G,O)

24,90

Mixed Grill

*Steaks von Rind, Schwein und Kalb, Grillwurst
und Speck, mit Kräuterbutter und Pommes frites (G)*

22,90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffelsalat (A,C,L,M)

Vom Tiroler Kalb 19,90

Vom Schwein 12,90

Cordon Bleu

Vom Schwein mit Petersielkartoffeln,

Zitrone und Preiselbeeren (A,C,G,L,M) 14,90

Lammrücken Filet

*Rosa gebraten, in Preiselbeeren mit Apfelspalten
und Rosmarin Kartoffeln*

20,50

Zwiebelrostbraten

mit viel Zwiebeln in delikater Weinsauce,

dazu Kohlsprossen und Röstitaler (A,G,O) 24,90

Zanderfilet

In Olivenöl gebraten, mit Dille Kartoffeln

und Sauce Tatar (D,G,O) 14,50

Scampi

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch – Weißweinrahm

auf Zitronennudeln (D,G,O) 18,90

IN DER PFANNE

Brixentaler Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse und Zwiebel geröstet, mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Salat (A,C,G,L,M)

13,50

Holzfaller Pfanne

Schweinsmedaillons in delikater Pfeffersauce, serviert mit Butterpätzle und knusprigem Speck (A,C,G,L,M)

15,90

Chili Pfanne

Streifen vom Rumpsteak mit rotem Curry, Chili und grünen Bohnen, serviert mit gebackenen Kartoffeln (A,L,O)

25,50

Lammpfanne

Geschnetzeltes vom Lammrücken in Rotweinsauce und Karotten, dazu getrüffelte Spätzle (A,C,O)

19,50

Zürcher Geschnetzeltes

von Kalbfleisch mit Champignons in Weißwein und Obers, mit Röstitalern (A,G,O)

19,90

ZUM ABSCHLUSS

Eis Palatschinken

*Mit Vanilleeis, Nuss Topping,
Krokant und Schlagsahne (A,C,G,H,O)*

7,90

Kaiserschmarr'n

Mit Rosinen, dazu Apfelmus (A,C,G,O)

8,90

Sachertorte

Hausgemachte Schokotorte mit Schlagsahne (A,C,G,O)

4,90

Germknödel

in heißer Butter mit Mohnzucker (A,G)

5,90

Schoko Souffle'

*An Vanille Eis mit Preiselbeer Sahne
und Schokosauce (A,C,G,O)*

7,50