



Tagesteller

solange der Vorrat reicht

Puten Cordon Bleu
mit Braterdäpfeln [a,c,o]
13,50

Kabeljau (Wildfang)
dazu hausgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat
- gebacken [a,c,m,f,d] oder - natur [a,d]
14,50

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat [a,g,c]
14,50

Kürbisravioli
in Salbeibutter mit Kürbiswürfel [a,c,g]
13,90

Schmankerl der Woche

Kalbsrahmherz
mit Brezenknödel [g,a,o,m,l,c]
16,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf;
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend des gesetzlichen Vorschriften
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe,
die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten
sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Vorspeisen

Beef Tatar mit roter Zwiebel, Butter und Toastbrot [m,o,g]	15,90
Rote Rüben Carpaccio mit Rucolasalat und gebackenem Schafskäse [g,a,o]	8,50
Räucherforelle auf Belugalinsensalat mit mariniertem Kürbis [o,l,d]	11,50
Kürbisravioli in Salbeibutter mit Kürbiswürfel [a,c,g]	9,50
Chili Garnelen mit Avocado und geröstetem Knoblauch Baguette [a,b,f,g,l,m]	12,50

Hauptspeisen

Rinderfiletsteak (Simmentaller Weiderind) mit Steinpilzsauce und hausgemachten Pommes frites [g,l,m,o]	33,00
Rehfilet auf Zuchinigröst'l mit Preiselbeerjus [l,m,g,o,a]	26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb, aus der Pfanne mit Erdäpfel-Vogerlsalat [a,c,f,g,l,m]	21,50
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und knusprigen Röstzwiebelringen [a,g]	18,90
Gnocchi mit Mangold, Walnüssen und Ziegenkäse [a,h,l,g,c]	11,50
Gebratene Garnelen auf Linguine aglio e olio und getrockneten Tomaten [a,b,f,g,l,m]	15,90
Wallerfilet confiert mit Kürbisgemüse und Schnittlaucherdäpfeln [l,o,m,d,g]	22,90

Hausgemachte Nachspeisen

Schokomousetorte [a,c,g,h]	6,50
Zwetschkenknödel [a,h,c,o] mit Zwetschkenröster	7,50
Creme Catalan [c,g]	5,50
Hausgemachter Apfelstrudel auf Eierlikörsauce [a,c,f,g,p]	5,90

Suppen

Steinpilzcremesuppe [a,l,m,o,g]	5,50
Rindssuppe mit hausgemachten [a,c,f,g,l,m] - Grießnockerl - Frittaten oder - Leberknödel	4,80

Salate und Beilagen

Paradeisersalat mit Olivenöl und rotem Zwiebel [o,p]	5,50
Erdäpfel-Vogerlsalat [m]	3,80
Gemischter Blattsalat klein/groß [m,p]	3,70 / 5,20
- Petersilerdäpfeln [c,f,g,l,m]	2,80
- Braterdäpfeln	
- Serviettenknödeln	

Für zwischendurch, davor oder danach

Ausgewählte Käsespezialitäten mit Kalamataoliven [g]	11,50
Prosciutto di Parma & Mailändersalami mit Kalamataoliven und Grana Padano [g]	11,50
Frisch geschnittenes Baguette im Körbchen [a]	1,50