

Kalte Gerichte und Vorspeisen



Euro

Hausgeräucher Lachs (A, C, D, F, G, O) Zwiebelringe, Sahnekren, Toast	Vorspeise 9,50 Hauptspeise 14,80
Carpaccio vom Rinderfilet (A, G, H) mariniert mit Walnussöl, Meersalz, Zitronensaft, Parmesanflocken, warmes Brot und Butter	Vorspeise 9,30 Hauptspeise 14,60
Gemischter Tiroler Speck- und Käseteller mit Brot (A, G, H, M, O)	Vorspeise 8,10 Hauptspeise 11,30

Suppen und warme Vorspeisen

Klare Rindkraftsuppe mit Fadennudeln oder Frittaten (A, C, G, L)	4,30
Französische Zwiebelsuppe (A, G, L)	5,30
Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfel (A, G, L)	5,20
Spaghetti mit Tomatensauce oder mit Fleischragout (A, C, L)	groß 8,10 klein 6,60

Vollwert- und vegetarische Gerichte

Käse - Spinatnocken mit brauner Butter und Parmesan (A, C, G, L)	10,60
Gemüseplatte (G, L) verschiedene Gemüse und Kartoffeln	13,50
Spaghetti mit Tomatensauce (A, C, L)	groß 8,10 klein 6,60

Beilagenänderungen: 1,00 Euro

Snacks und Salate



Euro

Steaksandwich (A, C, H, L, M) 2 Rindsmedaillons auf Toast, Sauce Americane, kleiner Salat	14,80
Happ – Spezial (C, G, L, M) Schweine- und Hühnerfilet, verschiedene Saucen, kleiner Salat	10,80
Diät – Teller (A, C, G, H, M) verschiedene Salate mit Joghurt-Dressing, kleines Kalbsschnitzel, Käsestreifen, Sonnenblumenkernbrot	14,20
Kleiner gemischter Salat (als Beilage) (C, M)	3,90
Gemischte Salatauswahl (C, M)	5,80
Blattsalate (C, M)	4,90

Unsere Salate werden mit **Hausdressing** serviert (Essig-Öl-Senf)
auf Wunsch auch gerne mit:

French-Dressing (Eier, Öl, Essig) (C, E, F, L, M)

Balsamico Dressing (M)

Joghurt Dressing (C, G, L)

Kernöl (1 Euro Aufpreis)

Beilagenänderungen: 1,00 Euro

Regionale Spezialitäten



Euro

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce (A, C, G, M) groß 15,90
mit Butterspätzle klein 13,40

Grillteller "Maison" (A, E, G, H, L) 17,50
Medaillons vom Rind, Schwein und Huhn, Champignonkopf,
Speck, Pommes frites und Gemüseauswahl

Ochsentafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, groß 17,80
Rösti und Blattspinat (A, E, G, L) klein 14,80

Schweineschnitzel gebacken (A, C, E, M) groß 12,90
mit Pommes frites, Salat, Preiselbeeren klein 9,90

Frische Fischgerichte

Lachsforellenfilet (C, D, E, G, L) groß 16,40
in Kräuterfond pochiert, Sauce Hollandaise, klein 13,40
Salzkartoffeln und Blattspinat

Zanderfilet vom Grill (C, G, H, L, M) groß 16,20
mit Kräuterbutter, Zwiebelkartoffel klein 13,20

Weitere frische Fischgerichte finden Sie auf der Tageskarte!

Beilagenänderungen: 1,00 Euro

Kalb

Wiener Schnitzel mit großem Salatteller, Preiselbeeren (A, C, E, M)
oder mit Pommes frites, kleinem Salat, Preiselbeeren
klein 14,80 groß 17,80

Züricher Rahmgeschnetzertes (A, G) groß 16,80
mit frischen Champignons, Rösti klein 13,80

Rind

Filetsteak "Madagaskar" 26,20
an Pfefferrahmsauce mit Rösti und Broccoli (A, G, H)

Filetsteak "Natur" Sauce Hollandaise, (C, E, G, LM) groß 26,20
Rösti und Salat klein 21,90

Wild

Wildragout aus heimischer Jagd, mit sautierten Pilzen, groß 16,80
Butterspätzle, Preiselbeeren (A, C, F, G, L) klein 13,80

Hirschrückenmedaillons an Steinpilzsauce, 24,60
Kroketten, Preiselbeeren (A, C, E, G)

Käse

Kleine Käseauswahl (A, G, H, L, M) 7,40
von 3 Sorten, Brot und Butter

Große Käseplatte (A, G, H, L, M) 12,20
von 6 bis 8 Sorten, Brot und Butter

Dessert



Euro

Wodka Zitronensorbet (O)		5,80
Tiramisu Eierbisquit (A, C, G, O)	groß	6,40
mit einem Hauch von Grand Marnier	klein	4,60
Schokolademousse (C, G, H, O)	groß	6,60
von Edelbitterschokolade	klein	4,80
Dessert-Teller (A, C, E, G, H, O)		7,90
von Schokoladenmousse, Tiramisu und Panna Cotta		
Panna Cotta (A, G, O)		5,90
an Caramelsauce		
Pralinenparfait (C, G, H, O)		7,90
mit einem Hauch von Grand-Marnier und Orangenfilets		
Palatschinken (A, C, E, G, O)		6,40
2 Stück mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren		
Palatschinken (A, C, E, G, H)		7,10
2 Stück mit Vanilleeis und Schokoladensauce		
Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce (A, C, G, H, O)		4,20
Topfenstrudel mit Sahne oder Vanillesauce (A, C, G, O)		4,20
Sachertorte mit Sahne (A, C, H)		4,20