

Ein herzliches „Grüß Gott“



Unsere Aperitif-Empfehlung:

„Apfel-Spritz“
0,1 l 4,90

Unsere Bier-Empfehlung:

„Ursud“ vom Unertl
0,5 l 4,30

A feines Gangerl vorweg

Knoblauch-Baguette mit Tomatenstückern und Kresse	4,50
Gegrillte Riesengarnelen auf orientalischem Couscous mit Feldsalat und konfierten Tomaten	10,90
Ziegen-Frischkäse-Terrine mit südtiroler Schinken und Crostini	10,90
Burrata mit bunten Tomaten und frischem Basilikum	9,90
Feiner Premium-Lachs mit Basilikum und Orange gebeizt, dazu Honig-Senf-Soße und Reiberdatschi	12,90

... aus'm Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüsen	5,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Kerndl und Croutons	6,40

... was Vegetarisches

Kürbiskern-Rösti mit Obatz'n überbacken, dazu ein Salatsträußerl und Preiselbeeren	14,90
Kartoffel-Gnocchi mit Schwammerl, Bädasui und Parmesan	14,90

... eine besondere Spezialität

Hausgemachte Nudeltascherl mit Pfifferlingen und Ricotta gefüllt in feiner Nußbutter mit frischem Thymian geschwenkt	15,90
--	-------

... frisch vom Feld

Baby-Leaf-Salat in Himbeer-Dressing mit Cocktail- Strauchtomaten, Avocado, Ziegenkäse und gehackten Walnüssen	10,90
Salat „wie ihn die Chefin gern isst“ mit Feta, Peperoni, Zwiebeln, Thunfisch, Tomaten und Oliven	12,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch-Dip	13,90
Bunte Salatvariation mit gebackenen Garnelen und frischen Früchten, dazu Aioli-Dip	14,90

... unser Sommer-Klassiker

„Grill-Variation“ mit kleiner Pfefferlende und Spare-Ribs, 19,90
gefüllter Ofen-Kartoffel, Maiskolben und Barbecuesoße

... aus'm Fischer-Netz

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat 15,90
und Remouladensoße

Filet vom Fluß-Zander in der Koriander-Kruste, mit 23,90
Fenchel und Risolees

... was Handfest's und Herzhaft's

Krusten-Schweinebraten mit 2erlei Knödel und jungem 13,90
Speck-Krautsalat

Zartes Gulasch vom Hirschkalb dazu Topfen-Spätzle, 20,90
geröstete Reherl und einen Birne gefüllt mit Preiselbeeren

Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße, dazu 20,90
Herzoginkartoffeln und ein Blattsalat

Hühnerbrüsterl im Kokos-Knusper-Mantel, auf Thai-Curry- 18,90
Soße, dazu Jasmin-Reis, gegrillte Ananas und Mango-Chutney

„Bergsteiger-Steak“, Hüftsteak mit geschrotetem Pfeffer, 23,90
gebäckene Kartoffelschnitz', Kräuterbutter und Kräuter-Topfen

„Kaiserschnitzel“ (Wiener Schnitzel vom Kalb) 21,90
mit Pommes, Preiselbeeren und buntem Salatschüsserl

Gebratene Kalbsleber auf Portwein-Schalotten mit 18,90
Rahm-Polenta und Broccoli

... noch was Feines zum Schluß

Apfelkücherl in Zimt und Zucker mit Bourbon-Vanilleeis 9,90

Crème Brûlée mit beschwipsten Früchten 9,50

„Feine Nascherei“ Pralinen-Mousse und Parfait von weißer 10,90
Schokolade und Granatapfel mit Beeren-Ragout

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und 12,90
Zwetschgen-Röster und frischen Früchten garniert

Alle Preise verstehen sich in Euro
Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor

Corona bedingte Gäste-Registrierung: (1 Person je Hausstand)

Name, Vorname: _____

Telefonnummer: _____ Personenanzahl: _____

Tischnummer: _____ Uhrzeit (von/bis) _____ - _____

Falls Sie die datenschutzrechtliche Information nach Artikel 13 der Datenschutz-Grundverordnung
einsehen möchten, melden Sie sich bitte beim Service-Personal