

**unser
regionales Menü
42,00 Euro**

*Rote Beete-Carpaccio
mit Ziegenkäsemousse*
mit luftgetrocknetem Tiroler-Schinken ,
Rucolasalat und Walnüssen

*gebackene Kalbsleber
mit Waldpilzen in Rahm*
hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse
oder
*Winterkabeljau
auf der Haut gebraten*
Stampfkartoffeln und Wirsinggemüse

winterlicher Dessertteller
mit marinierten Waldbeeren und Rahmeis

Vorspeisen :

Feldsalat mit sautierten Waldpilzen 11,80 Euro
Im Joghurtdressing mit Speckcroûtons

Carpaccio vom Rinderfilet 17,80 Euro
mit altem Pecorino und weißem Trüffelöl

unser Beilagensalat im Joghurtdressing 3,80 Euro

Suppen

Kremschaumsuppe 6,80 Euro
mit Speckcroûtons

Rote-Bete-Rahmsuppe 6,80 Euro
mit Räucher-Lachsstreifen

Kartoffel-Kürbis-Rahmsuppe 6,80 Euro
mit Poulardenbruststreifen

Zu möglichen Allergenen fragen Sie bitte unser Personal

Unsere Hauptgerichte

Cordon Bleu mit Tiroler Schinken und Bergkäse 22,50 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Wiener Zwiebelrostbraten 24,80 Euro
Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse

Saar-Zanderfilet in Rieslingsauce 23,80 Euro
Rahmsauerkraut und gestampften Kartoffeln

Wiener Schnitzel „Klassisch“
mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse 23,50 Euro
mit warmen Kartoffelsalat 19,80 Euro

Lammrücken mit Alpenkräutern gratiniert 28,50 Euro
Kartoffelrösti und Bohnengemüse

Dessert (bitte bestellen sie ihren Dessert vor; Zubereitungszeit 20 Minuten)

Salzburger Nockerln 11,80 Euro
mit warmen Kirschen und Cantuccini-Eis

glasierter Kaiserschmarrn 11,80 Euro
mit Mandel-Orangen-Eis und Preiselbeeren

abgeschmelzte Topfenknödel 10,50 Euro
Vanillesauce und Zwetschgenröster

Und zum Abschluss.....

Unsere heimischen Edelbrände 2cl 4,50 Euro

Oder Marillenbrand oder Haselnussschnaps 2cl 4,50 Euro

unsere Aktionen im Frühjahr 2018

*ab 23. März der erste frische Spargel
in vielen Variationen*