

Suppen und Vorspeisen / Soups and Starters

Kartoffelcremesuppe mit Kressehäubchen (vegetarisch) Patato cream soup with a cap of cress (vegetarian)	€ 5,50
Kraftbrühe mit Flädle und Gemüsejulienne Beef consommé with shredded pancake and vegetables	€ 6,90
Karotten-Curry-Suppe (vegan) Creamy soup of carrots and chilli (vegan)	€ 5,90
Entenbrust -geräuchert- an Wildkräutersalat und karamellisierten Walnüssen Smoked duck breast with wild herb salad and caramelized walnuts	€ 12,80
Geräucherter Wildlachs auf hausgemachtem Reibekuchen mit Dill-Schmand und Salatbouquet Smoked Salmon at homemade potato cake, dill sour cream and salad	€ 11,50

Vegane und Vegetarische Hauptspeisen / Vegan and vegetarian Main dishes

Feine Bandnudeln mit Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch und frittiertem Basilikum dazu ein Salat vom Büffet Tagliatelle with zucchini, tomatoes, garlic and crispy basil leaves and a salad from the buffet	€ 15,50
Cremiges Pilzragout mit Brez´n-Serviettenknödel dazu Salat vom Büffet Creamy mushroom ragout with prezel dumplings and a salad from the buffet	€ 16,50

Hauptspeisen / Main dishes

Schweinshaxe vom Grill auf Sauerkraut
mit Bratkartoffeln und Meerrettich € 20,90

Grilled knuckle of pork with sauerkraut
with fried potatoes and horseradish

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 24,90

Veal escalope with french fries and salad from the buffet

Kochkäse-Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Salat vom Büffet € 20,90

Escalope of pork with cooked cheese and salad from the buffet

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfefferrahmsauce oder Pilzen à la creme
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 22,50

Pork tenderloin medallions with pepper cream sauce
or mushrooms à la creme, french fries and salad from the buffet

Bierbrauer-Gulasch vom Rind
-mit dunklem Bier gekocht-
dazu Spätzle und ein Salat vom Büffet € 21,50

Brewer´s beef goulasch -cooked with dark beer-
served with Spätzle (German Pasta) and salad from the buffet

Alpen Cordon Bleu vom Schwein
mit Tiroler Speck und Bergkäse gefüllt
dazu Kroketten und ein Salat vom Büffet € 22,90

Alpine cordon bleu from pork
filled with Tyrolean bacon and mountain cheese
served with croquettes and salad from the buffet

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ € 23,50
mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen

Roulades of beef,
filled with bacon, acid cucumber and onions,
served with parsley potatoes and beans

Rumpsteak vom Grill € 28,50
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet

Grilled rump steak
with maitre d´hotel butter or fried onions
served with french fries and salad from the buffet

Kalbsbraten nach Großmutter's Art € 24,50
mit Rahmsauce, frischem Marktgemüse
und Butterspätzle

Roast of veal with creamy sauce,
vegetables from the market and buttered Spätzle

Lammrücken -rosa gebraten- € 27,90
an Thymianjus mit Speckbohnen
und Schwenkkartoffeln

Rack of lamb -roasted pink- on thyme jus
with bacon beans and potatoes

Zanderfilet -auf der Haut gebraten- € 23,00
auf Linsen-Kürbis-Gemüse und Kartoffeln

Zander fillet -fried on the skin-
on lentil pumpkin vegetables and potatoes

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce Apple strudel with vanilla ice-cream and vanilla sauce	€ 7,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream	€ 7,50
Marillenknödel mit Zwetschgenröster Apricot dumplings with plum ragout	€ 8,90
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Himbeermark und Vanilleeis Warm chocolate cake with a liquid core on raspberry puree and vanilla ice-cream	€ 9,50

**Unseren jungen Gästen servieren wir gerne alle Speisen
unserer Karte in kleinen Portionen**

For children we serve all dishes in smaller portions