

Menüs



Menü I

FRITTATENSUPPE

CORDON BLEU GEBACKEN

*mit Petersilienkartoffeln
und gemischter Salatschüssel*

FRUCHTSALAT

€ 15.90

Menü II

ITALIENISCHE ZWIEBELSUPPE

FILETSTEAK IN PFEFFERRAHMSAUCE

mit Kartoffelkroketten und Broccoligemüse

HAUSGEMACHTES SORBET

€ 28.90

Menü III

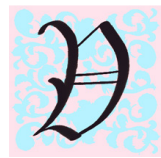
GRIESSNOCKERLSUPPE

GEKOCHTER TAFELSPITZ

mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut

MEHLSPEISE

€ 14.90



Horspeisen



„PROSCIUTTO CRUDO“

Italienischer Rohschinken mit Zuckermelone

€ 7.20

„IL CAPRESE“

*Tomaten mit Mozzarella an Balsamico-Vinaigrette
mit Basilikum*

€ 7.20

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

mit Apfelkren und Butter

€ 9.80

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

mit Butter, Zitrone und frischem Kren

€ 8.90

CARPACCIO VOM GEEISTEN RINDERFILET

auf Kräuterspiegel mit Ruccola und Parmesan

€ 10.80

FRISCH GEBACKENE BRÖTCHEN

€ 0.70

GEDECK

€ 1.50



Suppen



KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl

€ 3.20

WIENER SUPPENTELLER

mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln

€ 5.80

ITALIENISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Eierbrot und Parmesan

€ 4.20

KNOBLAUCHRAHMSUPPE

mit Schwarzbrotkrusteln

€ 4.20

BROCCOLIRAHMSUPPE

mit Sahnehaube

€ 4.20

KASPRESSKNÖDELSUPPE

€ 4.20



alate



SALAT VOM BUFFET

€ 4.20

„HAUSSALAT“

*Blattsalatvariation an Balsamico-Olivenöldressing
mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Kartoffelpölsterchen*

€ 10.50

„BAUERN SALAT“

*Knackiger Blattsalatteller mit Bergkäse,
gebratenem Speck, Schwarzbrotwürfeln,
Ei, Knoblauch und Kräutern*

€ 8.50

„GRIECHISCHER SALAT“

*mit Schafskäse, buntem Paprika, Knoblauch
Zwiebel und Oliven*



€ 8.50

„LADYSTEAK“

*rosa gebratenes Filetsteak
an Blattsalatbouquet, mit Kürbiskernen und Kräutern*

€ 15.50

„CHEFSALAT“

*herzhafte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen
und Knoblauchbaguette*

€ 15.50

BUNTE BLATTSALATE

*mit gerösteten Pignoli,
und überbackenem Ziegenkäse*

€ 10.50



Fischgerichte



GEGRILLTES ZANDERFILET

in der Pistazienkruste auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise

€ 15.90

GRATINIERTES LACHSFILET

auf pikantem Paprika-Lauchgemüse

€ 15.50

VARIATION VON EDELFISCHEN UND GARNELEN

auf Ratatouillegemüse

€ 19.70

RIESENGARNELEN „ROMANA“

mit Knoblauch und Kräutern

€ 21.20

als Vorspeise

€ 15.50

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN

mit brauner Gewürzbutter

€ 22.50

POCHIERTES BARSCHFILET

mit Wurzeljulienne und Safranschaum



€ 14.50

Zu allen Fischgerichten servieren wir als Beilage
Wildmixreis oder Petersilienkartoffeln

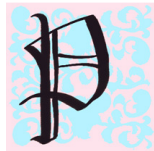


Gebackenes



und

aus der



Pfanne

GEBACKENES PUTENSCHNITZEL

mit Reis und Preiselbeeren

€ 9.90

GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites

€ 10.90

CORDON BLEU

mit Petersilienkartoffeln

€ 12.90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

€ 14.90

PILZRAHMSCHNITZEL

*herrliches Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzle
und Broccoligemüse*

€ 15.30

GERÖSTETE KALBSLEBER

in Rahmsauce, dazu Spätzle und Broccoli

€ 14.90



rillgerichte

Saftig Gebratenes

SCHWEINERÜCKENSTEAK „Äpler Art“

mit Bratkartoffeln, Grilltomate und grünen Bohnen

€ 13.20

ZWIEBELROSTBRATEN

*mit knusprigen Röstzwiebel,
Broccoliröschen und Röstinchen*

€ 14.20

RÄUBERSPIESS

*Schweine-, Rindsfilet und Putenmedaillons
mit Pommes frites, reichlich garniert*



€ 14.60

PUTENSTEAK

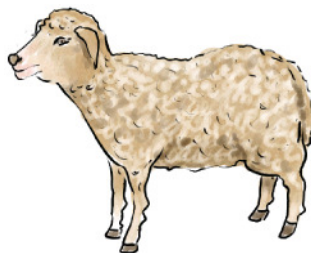
mit Gemüsebouquet und Butterreis

€ 13.80

KOTELETTES VOM BERGLAMM

*auf Knoblauch-Kräuterjus
mit gebratenem Polenta und grünen Bohnen*

€ 16.80



MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET „Roquefort“

an zweierlei Saucen

mit Kartoffelgebäck und Broccoli

€ 15.50

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST

an Orangebuttersauce

mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten

€ 16.90

FILETSTEAK „MADAGASKAR“

*Herzstück vom Rindsfilet (250g) in feiner Pfefferrahmsauce
mit bunter Gemüseschüssel und Kartoffelgebäck*

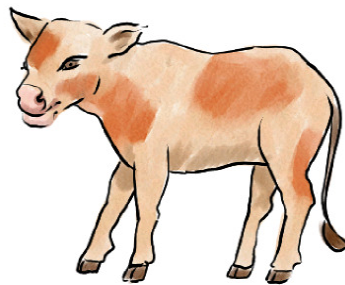


€ 22.00

TIROLER RINDERRÜCKENSTEAK

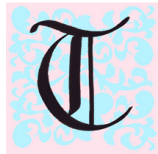
mit Potato wedges und Speckbohnen

€ 17.20





ausmannskost und



raditionelles



SPINATKNÖDEL – 3 Stück

mit frisch geriebenen Parmesan und brauner Butter

€ 8.80

KÄSESPÄTZLE

mit Tiroler Bergkäse, Zwiebeln und Rahm im Pfandl serviert

€ 8.90

GRÖSTLPFANDL

vom Tafelspitz mit speckigen Kartoffeln und Spiegelei

€ 9.80

HAUSGEMACHTE SCHLIPFKRAPFEN

mit brauner Butter und Parmesan

kleine Portion als Vorspeise

€ 10.20

€ 7.50

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

auf Steinpilzrahm mit geröstetem Speck und Parmesan

€ 9.80

LASAGNE

mit Sauce Mornay gratiniert



€ 7.40

GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN

auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken

dazu Petersilienkartoffeln

€ 11.50

GEBRATENER POLENTA

mit provençalischem Gemüse und Kräutern

€ 9.10

GEMÜSEPLATTE

mit Spiegelei

€ 10.50



Süßspeisen



SCHOKOLADEPALATSCHINKEN

mit Vanilleeis

€ 6.50

FRISCHE ANANAS „Madeleine“

€ 6.70

MOHR IM HEMD

mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 5.50

FRISCHER FRUCHTSALAT

€ 5.20

KAISERSCHMARRN

mit Kompott

€ 8.50

MARILLEN – oder

PREISELBEERPALATSCHINKEN 2 Stück

€ 5.80

HAUSGEMACHTE SORBETS

(nach Wahl)

€ 5.40

KUCHEN VOM BUFFET

€ 3.00

DESSERTVARIATION DES HAUSES

€ 7.50

**WENN SIE LUST AUF EIS VERSPÜREN –
BITTE VERLANGEN SIE UNSERE KARTE**

GEMISCHTER KÄSETELLER

mit Brot und Butter

€ 7.80



GORGONZOLA

mit Butter passiert

€ 7.20