

Speisekarte von 12.00 – 14.00 Uhr 18.00 – 21.00 Uhr

Zum aufwärmen

Hausgemachter Bratpfellikör mit Sahnehäubchen und Zimtucker
€ 3,80

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{A2,G,I,C}
6,10 €

Rote Beete-Meerrettichsupperl ^{A2,G,1,2,3,}
6,50 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse und Röstzwiebeln ^{A2,C,G}
13,80 €

Kaaspressknödel mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip ^{A,C,G}
14,80 €

Vom Fischer

Innleitner Forelle mit Petersilienkartoffeln
und Mandelbutter ^{A2,C,G}
20,80 €

Saiblingsfilet gebraten auf Meerrettichsauce
dazu Rote Beete Risotto
22,50 €

Fischfilet gebacken
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Remouladensauce ^{A2,C,G}
16,80 €

Fischpflanzerl an Salatgarnitur und Salzkartoffeln ^{A2,C,G}
16,80 €

Speisekarte von 12.00 – 14.00 Uhr 18.00 – 21.00 Uhr

Traditionell und Deftig

Wollwurst mit Sauce und hausgemachten Kartoffelsalat ^{G,I,J}
10,80 €

Schweinelendchen auf Balsamico-Zwiebelsauce
dazu Rösti ^{1,2,3,4}
15,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren
und Pommes frites ^{A2,C,G}
14,80 €

„Münchner Schnitzel“ mit Bratkartoffeln ^{A2,X,G}
16,30 €

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln ^{A2,C,G}
24,80 €

Hähnchenbrust mit Käse überbacken auf Rahmsauce dazu Rösti ^{1,2,3,4,}
18,80 €

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce mit Kroketten ^{A2,C,G}
18,80 €

„Schwabenpfandl“
Schweinefilet gebraten auf Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle ^{A2,C,G}
18,80 €

„Römerpfandl“
Gegrilltes von Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstel
Pommes frites, Barbeque- und Knoblauchsauce ^{A2,C,G,1,2,3}
19,80 €

Zum Nachtisch

Bayerisch Creme mit Himbeersauce ^{C,G,H,1,2,3,}
5,50 €

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne ^{A2,C,G,1,2,3,4}
8,10 €