



## Suppen

### Rinderbouillon

Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

**A C L** € 6,60

Beef boullion with noodles, sliced pancake or  
soup pearls

### Kürbis-Curry Cremesuppe

Kernöl/ Croûtons

**A G L** € 6,80

Pumpkin cream soup

**Vegetarisch**

## Salate

### Bunt Gemischter Salat

**C G L M P** € 7,20

Mixed salad

**Vegetarisch**

Frischer **Krautsalat**/ Knusperspeck

**C G L M P** € 7,00

Cole slaw, bacon

**auch Vegan**

>Inklusivpreise<



## Vorspeisen

### **Knoblauchbrot**

**A C L M** € 5,80

Garlic bread

**Vegetarisch**

### **Gedeck**

Frisches Brot/ Butter oder Aufstrich des Tages/ Olivenöl

**A G** € 6,00

Fresh bread, butter or dip, olive oil

**Vegetarisch**

Pikante **Black Tiger Garnelen** (3 Stk)

Tomate/ Avocado/ Bisque / Baguette

**A B L O** € 18,00

Black tiger prawns, tomato, avocado, bisque, baguette

**Rindertatar** vom Jungstier

Gebeiztes Ei/ eingelegte rote Zwiebel/ Kräuteröl/ Baguette

**A C L M** € 18,00

Beef-tartare with cured egg, herbal oil, pickled onions and baguette

**Kaiserschnecken** aus Ellmau

(Halbes Dtzd. Weinbergschnecken)

Knoblauchbutter/ Weißbrot

**A L M R** € 15,00

6 p. of snails, garlic butter, white bread

>Inklusivpreise<



## **Klassische Gerichte aus der Pfanne**

### **Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)**

Pommes frites

**A C € 19,00**

Breaded pork escalope „Vienna Style“,  
french fries

### **Wiener Schnitzel (vom Kalb)**

Petersilienkartoffeln

**A C € 26,50**

Breaded veal escalope with parsley potatoes

### **Cordon Bleu (vom Schwein, gefüllt mit Honigschinken und Emmentaler)**

Pommes frites

**A C G € 22,00**

Breaded pork escalope filled with ham and cheese  
and french fries

### **Zwiebelrostbraten**

hausgemachte Röstzwiebeln/ Spätzle

**A C L O M € 26,50**

Grilled beef escalope with onion gravy, spaetzle

>Inklusivpreise<



## Tiroler Schmankerl

**Schlutzkrapfen** mit Kartoffel-Topfenfülle  
Braune Butter/ Parmesan/ Gemischter Salat

**A C G L M P** € 19,50

Ravioli stuffed with potatoe- curd cheese filling, mushrooms, brown butter,  
parmesan and salad

**Vegetarisch**

**„Kasspatzl“**

Röstzwiebel/ Gemischter Salat

**A C G L M** € 17,50

Homemade noodles with cheese, fried onions and salad

**Vegetarisch**

**„Daumnidei“**

Sauerkraut und Dip/ Knusperspeck/ Gemischter Salat

**A C G L M** € 16,00

Little potato dumplings, Sauerkraut, crispy bacon, salad

**Auch Vegetarisch**

## Frische Fische

**Zanderfilet**

Kartoffel-Ratatouille/ Braune Butter/ Limettenfilet

**D G** € 25,50

Pike perch, ratatouille, potatoes, brown butter, lime filet

Gebratene **Regenbogenforelle**

Knoblauch oder Mandelcreme/ Salzkartoffeln

**D L M N** € 25,50

Roast Trout in garlicsauce or almonds with potatoes

>Inklusivpreise<



## Spezialitäten nach Art des Hauses

### „Gourmet Rösti“

Kartoffelrösti/ gebeizter Lachs (kalt)  
Eingelegte rote Zwiebel/ Sauerrahm

**D G L M O** € 21,00

Hash browns with stained salmon/  
sour cream/ pickled red onions

### Filetsteak (200g+)

Pfeffersauce/ Ofenkartoffel / Sauerrahmdip

**A L M O** € 46,00

Tenderloin steak with pepper sauce, baked potato

### Blumenkohlsteak

Rote Beete- Bohnencreme/  
Chimichurri/Salatbouquet/ Kräuteröl

**H L** € 16,00

Cauliflower steak, beet root dip, chimichurri, herbal oil salad

Vegan

### Zartes Wildragout

(Hirsch, Hirschkalb Gämse)Apfelrotkraut/ Spätzle

**A C G L O** € 32,50

Deer ragout, red cabbage, homemade noodles

### Pikante BBQ Ripperl vom Smoker (Bier & Honig)

Kräuterbaguette/ Knoblauchsauce

**A C L M N O** € 29,00

Spicy BBQ ribs, herbal baguette, garlic sauce

>Inklusivpreise<



## Kinderspeisekarte für unsere kleinen Gäste

### Pommes frites

€ 5,50 **vegan**

French fries

### Chicken Nuggets (Brustfilet in Panko) mit Pommes frites

**A C** € 8,50

Chicken nuggets with french fries

### Grillwürstel mit Pommes frites

€ 8,50

Grilled sausages with french fries

### Kinderschnitzel Wiener Art (Schwein) mit Pommes frites

**A C** € 11,00

Breaded pork escalope with french fries

### Kaiserschmarren mit Apfelmus

**A C G** € 10,00 **vegetarisch**

Homemade ceasars pancake, applesauce

### Räuberteller ohne alles

€ 0,00

Bandit plate

Bei besonderen Essensvorlieben Ihrer Kinder, geben Sie uns Bescheid,  
wir schauen was wir machen können!

>Inklusivpreise<



## Der süße Schluss

### Warme Apfeltarte

Vanilleeis/ Sahne

**A C G** € 10,50

Apple tart, vanilla ice cream, whipped cream

### Café Gourmand

(Espresso/ 3erlei-Dessertauswahl)

**A C G** € 10,80

Café gourmand (espresso/ selection of desserts)

### Bäuerlicher Kaiserschmarren

Apfelmus/ Vanilleeis

**A C E G H** € 15,30

Homemade ceasars pancake, vanilla ice cream, applesauce

### Palatschinke

Marillenmarmelade **A C G** € 6,50

oder

Vanilleeis, Schokosauce

und Sahne **A C G** € 11,50

Pancake with jam or vanilla ice cream, chocolate sauce  
and whipped cream

### Coup Dänemark

Cremiges Vanilleeis mit Schokosauce

**A G H** € 8,00

### Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**A G** € 8,30

### Kinder Eis

2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne

**A E G** € 5,80

>Inklusivpreise<



## Auf Vorbestellung ab 2 Personen

On pre-order

Gebratene **Schweinehaxe**  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**A C L M O**

€ p.P. 22,50

Roasted leg of pork with sauerkraut and  
potatoes

Glasierte **Kalbshaxe** mit  
Gemüse, Reis und Salzkartoffeln

**A L O**

€ p.P. 28,00

Roast veal knuckle with vegetables, rice and potatoes

**Chateaubriand** (Filetmittelstück)  
mit Kartoffelgratin, Karamellzwiebel, saisonalem Gemüse,  
Trüffel- und Pfeffersauce

**A G L O**

€ p.P. 55,00

Chateaubriand with potato gratin, onions  
vegetables, truffle- and peppersauce

**Fondue Bourguignon** (Fleischfondue)

Versch. Sorten Fleisch, Champignon und Würstchen,  
Pommes und verschiedene Saucen

**A C L M O** € p.P. 39,00

Fondue with mixed meat, mushrooms, dips and french fries

Bei besonderen Wünschen einfach Fragen,  
mit etwas Vorlaufzeit können wir **fast** alles machen...

>Inklusivpreise<