



## Suppen

Hausgemachte **Rinderbouillon** mit  
Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

**A C L** € 5,20

Clear soup with noodles, sliced pancake,  
soup pearls

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Öl  
und Vollkorn-Knusperhippe

**A G H L N** € 5,50

Asparagus cream soup

**Vegetarisch**

## Vorspeisen

**Knoblauchbrot**

**A C L M** € 4,00

Garlic bread

**Vegetarisch**

**Carpaccio** vom Jungstier  
mit Zitronenvinaigrette, Rucola, Pinienkernen  
und Baguette **A L M** € 17,00

Beef-Carpaccio with baguette

**Kräutercrêpe** gefüllt mit lauwarmen Spargelragout  
an Salatbouquet und Baguette **A C G L** € 12,50

Crepes with herbs, asparagus, salad and Baguette

**Kaiserweinbergschnecken** (Halbes Dtzd.),

Slowfood aus Ellmau

in Knoblauchbutter mit Baguette

**A L M R** € 14,00

6 p. of snails in garlic butter and white bread

*> Inklusivpreise <*



## Salate

Kleiner **gemischter Salat**

**C G L M P** € 6,50

Small mixed salad

**Vegetarisch**

Frischer **Krautsalat** mit Speck

**C G L M P** € 6,70

cole slaw with bacon

## Klassische Gerichte aus der Pfanne

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

mit Pommes frites **A C G** € 14,50

Breaded pork escalope „Vienna Style“ with  
french fries

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

dazu Pommes frites **A C G** € 17,50

Breaded pork escalope filled with ham+cheese  
and french fries

**Wiener Schnitzel** (vom Brixentaler Bio-kalb)

mit Petersilienkartoffeln **A C G** € 24,00

Breaded veal escalope with parsley potatoes

**Zwiebelrostbraten**

mit hausgemachten Röstzwiebeln

und Spätzle **A C L O** € 24,00

Fried escalope of beef with a delicious fresh onion gravy

*> Inklusivpreise <*



## Spezialitäten nach Art des Hauses

### **„Gourmet Rösti“**

Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Lachs (kalt),  
Sauerrahm und Gartenkresse

**D G L M O** € 19,00

Fried grated potatoes with stained salmon,  
sour cream and cress

Kleines **Filet Steak** (Lady cut 150g+)  
mit Ofenkartoffel und Sauerrahmdip

**G L M** € 29,00

Small filet steak with baked potato

**Pfeffersteak** (Großes Filetsteak 220g+)  
mit Pfeffersauce und Pommes frites

**A L M O** € 37,00

Big filet steak with pepper sauce and french fried potatoes

Rosa **Lammkrone**  
auf Kartoffel-Pastinaken Püree  
und Frühlingsgemüse

**A G L M O** € 32,00

Roast lamb crown with mashed potatoes and spring vegetables

### Weinempfehlung:

Main Coon, Weingut Wurzinger,  
trocken, 1/8 l € 5,80

> *Inklusivpreise* <



## Tiroler Schmankerl

**Schlutzkrapfen** mit Kartoffel-Topfenfülle,  
brauner Butter, Parmesan und Salat

**A C G L M P** € 14,50

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

**Vegetarisch**

**„Kasspatzl“** mit hausgemachten Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat

**A C G L M P** € 15,50

Homemade noodles with cheese, fried onions and salad

**Vegetarisch**

## Fischgerichte

**Fischvariation** von Edelfischen  
an fruchtigem Ratatouille -Gemüse

**A B D L O** € 23,00

Variation of fish with ratatouille

Gebratene **Forelle** in Knoblauch  
oder Mandelbutter mit Baby-Kartoffel

**D L M N** € 21,50

Roast Trout in garlicsauce or almonds with small potatoes

Weinempfehlung:  
Scheurebe 1/8 l € 4,80

*>Inklusivpreise<*



## Auf Vorbestellung ab 2 Personen

### On pre-order

Gebratene **Schweinehaxe**  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**A C L M O** € p.P. 19,00

Roasted leg of pork with sauerkraut and  
potatoes

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

**A C L M O** € p.P. 23,00

Roast veal knuckle with vegetables, rice and potatoes

**Fondue Bourguignonne** mit Pommes frites,  
Salat, Brot und diversen Saucen

**A C L M O** € p.P. 32,00

Fondue bourguignonne with salad, french fries, bread  
and different sauces

**Chateaubriand** (Filetmittelstück für 2 Personen)  
mit Kartoffelgratin, Karamellzwiebel, saisonalem Gemüse,  
Trüffel- und Pfeffersauce

**A G L O** € p.P. 40,00

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

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

*>Inklusivpreise<*



## Der süße Schluss

Bayrischer **Nusspudding**  
mit Vanilleeis und Sahne

**A C E F G H P** € 7,80

Warm nut pudding with vanilla ice

Hausgemachter **Apfelstrudel**

**A C E G H O** € 5,80

Homemade „Applestrudel“ with whipped cream

**Palatschinke** mit

Marillenmarmelade **A C G** € 5,00

oder

Vanilleeis, Schokosauce

und Sahne **A C E G O** € 7,80

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

**Coup Danmark**

Cremiges Vanilleeis mit Schokosauce

**C E F G H** € 6,50

**Heiße Liebe**

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**C E F G H** € 6,70

**Kinder Eis**

2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne

**C E F G P** € 4,00

**Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und  
GUTEN APPETIT!**

Hannes und Team

*>Inklusivpreise<*