



Suppen

Rinderbouillon

Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

A C L € 5,70

Clear soup with noodles, sliced pancake,
soup pearls

Minestrone

Kräuter Öl/ Parmesanhippe

G L € 5,80

Minestrone, herbal oil, parmesan cheese

Vegetarisch auch Vegan

Vorspeisen

Knoblauchbrot

A C L M € 4,80

Garlic bread

vegan

Carpaccio vom Jungstier

Zitronenvinaigrette/ Rucola/ Parmesan

Baguette **A L M** € 17,50

Beef-Carpaccio, rucola, parmesan cheese and baguette

Dreierlei Bruschetta

(Tomate, Paprika, Olive)/ Salatbouquet

A C G L M P € 12,80

Bruschetta with tomato, olive, bell pepper and salad

Vegan

Kaiserschnecken aus Ellmau

Weinbergschnecken (Halbes Dtzd.)

Knoblauchbutter/ Baguette

A L M R € 14,00

6 p. of snails, garlic butter, white bread

> Inklusivpreise <



Salate

Kleiner **gemischter Salat**

C G L M P € 6,80

Small mixed salad

Vegetarisch

Frischer **Krautsalat**/ Knusperspeck

C G L M P € 6,90

cole slaw, bacon

auch Vegan

Klassische Gerichte aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)

Pommes frites **A C G** € 15,00

Breaded pork escalope „Vienna Style“,
french fries

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

Pommes frites **A C G** € 18,00

Breaded pork escalope filled with ham+cheese
and french fries

Wiener Schnitzel (vom Brixentaler Bio-kalb)

Petersilienkartoffeln **A C G** € 24,50

Breaded veal escalope with parsley potatoes

Zwiebelrostbraten

hausgemachten Röstzwiebel/ Spätzle

A C L O € 24,50

Fried escalope of beef with a delicious fresh onion gravy

>Inklusivpreise<



Spezialitäten nach Art des Hauses

„Gourmet Rösti“

Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Lachs (kalt)
Eingelegte rote Zwiebel/ Sauerrahm

D G L M O € 19,50

Fried grated potatoes with stained salmon/
sour cream/ red onions

Kleines **Filet Steak** (Lady cut 150g+)

Ofenkartoffel/ Sauerrahmdip

G L M € 29,00

Small filet steak, baked potato

Pfeffersteak (Großes Filetsteak 220g+)

Pfeffersauce/ Pommes frites

A L M O € 37,00

Big filet steak with pepper sauce and french fried potatoes

Wirtshausklassiker:

Kalbsrahmbeuschel/ Semmelknödel/ Salat

A O L D G C € 19,00

Chopped Calf's lighst in piquant sauce, dumplings, sald

Zur Information

Bratkartoffel: Kartoffelstücke in Fett gebacken

Röstkartoffel: Kartoffelscheiben mit Zwiebel und Petersilie gebraten

> *Inklusivpreise* <



Tiroler Schmankerl

Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Topfenfülle
braune Butter/ Parmesan/ Salat

A C G L M P € 14,80

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

Vegetarisch

„Kasspatzl“

Röstzwiebel/ Gemischter Salat

A C G L M P € 15,50

Homemade noodles with cheese, fried onions and salad

Vegetarisch

„Daumnidei“ / Sauerkraut/ Knusperspeck
Gemischter Salat

A C G M € 14,50

Little potato dumplings, sauerkraut, bacon, salad

Auch Vegetarisch

Brezensuppe/ Röstzwiebel

Gemischter Salat

A G L € 14,50

Cracknels stewed with beef broth, gratinated cheese, fried onions

Dreierlei Knödel (Press-, Spinat-, Rote Beete Knödel)

braune Butter/ Parmesan/ Salat

A C G € 15,50

Three different dumplings (spinach, cheese, beetroot), brown butter, salad

Vegetarisch

>Inklusivpreise<



Heimische Fische

Gebratenes Zanderfilet

fruchtiges Ratatouille-Kartoffel-Gemüse

A D L O € 23,50

Hake filet with ratatouille

Gebratene Regenbogenforelle

Knoblauch oder Mandelbutter/ Amadine-Kartoffeln

D L M N € 21,80

Roast Trout in garlicksauce or almonds with small potatoes

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

On pre-order

Chateaubriand (Filetmittelstück 500 g+)

Kartoffelgratin, Karamellzwiebel, saisonales Gemüse

Trüffel- und Pfefferjus

A G L O € p.P. 40,00

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

Gebratene Schweinehaxe

Sauerkraut/ Salzkartoffeln

A C L M O € p.P. 19,50

Roasted leg of pork with sauerkraut and
potatoes

Glasierte Kalbshaxe

Saisonales Gemüse/ Reis/ Salzkartoffeln

A C L M O € p.P. 23,00

Roast veal knuckle with vegetables, rice and potatoes

> Inklusivpreise <



Kinderspeisekarte
Leckere Speisen
für unsere kleinen Gäste

Kinder – Pommes frites

€ 4,00 **vegan**
french fries

Grillwürstel mit Pommes frites

€ 6,70

Grilled sausages with french fries

Fischstäbchen mit Pommes frites

A C € 6,70

Fish sticks with french fries

Chicken Nuggets mit Pommes frites

A C € 7,40

Chicken nuggets with french fries

Kinderschnitzel Wiener Art (Schwein)
mit Pommes frites

A C € 8,80

Breaded pork escalope with french fries

Kaiserschmarren mit Apfelmus

A C G H O € 8,70 **vegetarisch**

Vegetable omelette with potatoes

**Auf jedem Kinderteller befindet sich
eine kleine Überraschung 😊**

>Inklusivpreise<



Der süße Schluss

Bayrischer **Nusspudding**

Vanilleeis/ Sahne

A C E G H € 8,50

Warm nut pudding with vanilla ice

Hausgemachter **Kaiserschmarren**

Apfelmus/ Vanilleeis

A C E G H € 14,50

Homemade ceasars pancake, icecream, applesauce

Palatschinke

Marillenmarmelade **A C G** € 5,50

oder

Vanilleeis, Schokosauce

und Sahne **A C E G** € 8,50

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

Moosbeernocke / Vanilleeis

A G € 7,50

Blueberry pancake with vanilla ice

Coup Danmark

Cremiges Vanilleeis mit Schokosauce

C E G H € 7,00

Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren

C E G H € 7,20

Kinder Eis

2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne

C E G € 4,50

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

Hannes und Team

>Inklusivpreise<