

Vorspeisen

Kalbskopf, mariniert mit Weinessig

Bunte Herbstsalate mit Nüssen, Äpfel und Käse

Gemischt Geräuchertes mit eingelegten Pilzen und Kren

Mousse vom Graukäse auf Tomatencarpaccio

Sechszehn Euro

Warme Vorspeisen

Erdäpfelnocken mit Wirsing und Speck

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und Käse

Knödeltris mit Kräutersoße

Eierbandnudeln mit frischen Pilzen

Sechszehn Euro

Suppen

Kürbiskremsuppe

Milzschnitten in der Suppe

Leberknödel in der Suppe

Weißweinsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Zimt

Zehn Euro



Hauptspeisen

Tiroler Bauerngröstl

Hacksteak auf frischen Tomaten

Gebratene Kalbsleber mit Salbei

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren

Gebratene Forelle im Speckmantel

Zweiundzwanzig Euro

Gebratenes Hirschmedaillon mit Bratapfel

Sechszwanzig Euro

Beilagen

Geröstete Erdäpfel

Soufflè von der heimischen Polenta

Fünf Euro

Gedünstetes Blaukraut

Gekochtes Gemüse

Kleiner, gemischter Salat

Speckkrautsalat

Sieben Euro

Gedeck

Drei Euro



*Bei Lebensmittelunverträglichkeit besprechen Sie das einfach mit der Bedienung.
Es werden nur im äußersten Bedarfsfalle tiefgekühlte Waren verwendet.
Die MwSt. und der Service sind im Preis inbegriffen.*

Himmlisches Süßes

Apfelstrudel

Zirmertorte

Haselnuß-Schokolade-Sauerkirschen

Früchtesorbet

Fünf Euro

Crème brûlée

Mousse von der Kastanie

Halbgefrorenes von der Mandel

Hausgemachtes Vanilleeis und Obst

Neun Euro

Zwetschgenknödel in Zimtbrösel

Zwölf Euro



Süssweine

glasweise

Moscato Rosa – Muri Gries

Pipa XX – Weingut Glögglhof

Acht Euro



Genuss-Vielfalt im Herbst

FRISCH AUF DEN TISCH

