



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen und Gemüse	7,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,00
Hausgemachtes Brioche mit Bärlauchbutter, Kartoffelcrème und Tomatendip	7,50
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Pimientos, Cocktailtomaten und hausg. Brioche	15,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Hausgemachtem Brioche	7,50

Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	9,50
Tiroler Sahneschnitzel	13,50
Schnitzel „Diavolo“, Schnitzel „Wiener Art“ mit pikanter Tomaten-Sahnesauce	13,50
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	26,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Fleisch, Fisch und Regional

	€
Flammkuchen „Tiroler Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck, Champignons und Käse	17,00
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	20,50
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	17,50
Bandnudeln in Bärlauchpesto, Cocktailtomaten und Sahne – wahlweise mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Kalbsleber auf Balsamico-Rotwein-Zwiebeln	16,50
„Rustikale Pfanne“, Schweinerückensteak, Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	21,50
Seelachsfilet im Backteig mit hausg. Remoulade	14,50
Flammkuchen mit frischem Blattspinat und Räucherlachs	18,00
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Schweizer Tellerrösti und Blattsalat in Kartoffel-Sahnedressing	27,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Beilagen & Saucen

	€
Hausgemachte Pommes Frites	5,50
Hausgemachte Kroketten	5,50
Bratkartoffeln	5,50
Kartoffelgratin	5,50
Bandnudeln oder Spätzle	4,00
Salzkartoffeln	3,50
Hausgemachtes Kartoffelpüree	5,50
Schmelzwiebeln o. Röstzwiebeln	2,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Gemischter Beilagensalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, Himbeer-, oder Kartoffel-Sahne-Dressing	5,50
Frischer Blattspinat; Spargelragout	5,50
Speckbohnen	4,50
Cognac-Pfefferrahmsauce	3,90
Rahmchampignons	3,90
Tiroler Sahnesauce	3,90
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Mayonnaise / Ketchup	0,70
Hausgemachte Remoulade	1,80

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Vegetarisch

Käsespätzle mit hausgem. Röstzwiebeln und Blattsalat in Kartoffeldressing	15,00
Blumenkohlschnitzel mit Butterkartoffeln, Kartoffelcrème und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	17,00
Kartoffel-Spinat-Gratin mit gebratenen Kräuterchampignons	17,00
Flammkuchen mit Zwiebeln, Blattspinat, Champignons und Käse	17,00

Dessert

Crème Brûlée	6,00
Erdbeergrütze mit Vanilleeis	6,00
Schokoladeneis mit Eierlikör und Krokant	6,00

Kinderkarte

Fischstäbchen mit Pommes	6,50
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50
Spätzle in Rahmsauce	6,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!