



## Speisekarte

### Vorspeisen & Suppen

	€
Kokos-Curry-Suppe mit Garnelenspieß	7,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,00
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,00
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Pimientos, Cocktailtomaten und Toast	15,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	6,50

### Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	9,50
Hausgemachtes Cordon Bleue	12,50
Tiroler Sahneschnitzel	13,50
Schnitzel „Diavolo“, Schnitzel „Wiener Art“ mit pikanter Tomaten-Sahnesauce	13,50
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	27,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



## Speisekarte

### Fleisch, Fisch und Regional

	€
Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse	15,00
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	20,50
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	17,50
Bandnudeln in Bärlauchpesto, Cocktailtomaten, Garnelen und Parmesan	25,50
Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50
„Rustikale Pfanne“, Schweinerückensteak, Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	21,50
Leberkäse mit Schmelzzwiebeln und Spiegelei	11,50
Flammkuchen mit frischem Blattspinat und Räucherlachs	18,00

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
Ofenkartoffelmit Kartoffelcrème	5,50
Bandnudeln	4,00
Salzkartoffeln	3,50
Hausgemachtes Kartoffelpüree	5,50
Schmelzzwiebeln 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	5,50
Mediterranes Gemüse	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

Überbackene Ofenkartoffel mit Kräuter-Rührei 15,00  
und Käse, Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing

Blumenkohlschnitzel mit Butterkartoffeln, 15,50  
Kartoffelcrème und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing

Bandnudeln in Bärlauchpesto mit Cocktailtomaten 16,50  
und Parmesan

Flammkuchen „Mediterran“ mit Crème Fraiche, 17,00  
Zucchini, Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomaten  
und Käse

### 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

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!