



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,00
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,00
Blattsalat in Kartoffeldressing, mit Brot-, und Speck-Croutons	6,50

Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	9,50
Tiroler Sahneschnitzel	13,50
Pfifferling-Rahmschnitzel	17,00
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	27,00
„Hauspfännchen“ Filetspitzen vom Rind und Schwein, Bratkartoffeln, Spiegelei, dazu Blattsalat in Kartoffeldressing	23,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Fleisch, Fisch und Regional

	€
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	20,50
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	17,50
Filetstreifen vom Rind mit Pfifferlingen, grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce, dazu Bandnudeln	25,50
Gebratenes Lachsfilet auf Sauerkraut, Weißweinsauce und Salzkartoffeln	24,50
Tafelspitz in Meerrettichsauce	13,50
Züricher Kalbgeschnetzeltes an Schweizer Tellerrösti mit Blattsalat in Kartoffel-Sahne-Dressing	27,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Beilagen & Saucen

	€
Frische Pommes Frites	5,50
Hausgemachte Kroketten	5,50
Bratkartoffeln	5,50
Hausgemachte Kartoffel-Klöße	5,50
Bandnudeln o. Spätzle	4,00
Salzkartoffeln	3,50
Schweizer Tellerrösti	5,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Kleiner Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, Himbeer-, oder Kartoffel-Sahne-Dressing	3,80
Rahmwirsing	5,50
Sauerkraut	5,50
Dicke Bohnen	5,50
Rotkohl	5,50
Cognac-Pfefferrahmsauce	4,00
Rahmchampignons	4,00
Tiroler Sahnesauce	4,00
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
Nudeln gefüllt mit Pfifferlingen in Salbeibutter	17,50
Chili con Kürbis mit Kräuterschmand und Baguette	17,50
Schweizer Tellerrösti mit Waldpilzen in Rahm	15,00

Dessert

Crème Brûlée	6,50
Lauwarme Zimtpflaumen mit Vanilleeis	6,50
Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtem Joghurt-Blutorangen-Eis	8,50

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!