



SPEISEN

FOOD

Vorspeisen

starters

Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel consommé with veal strudel	5,80 €
Kraftbrühe mit Leberspätzle consommé with liver spaetzle	4,80 €
Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und Croutons pumpkin soup with pumpkin seed oil and croutons	6,80 €
Bunter Salatteller side salad	5,50 €

Hauptgerichte

main dishes

Warmer Bulgur-Salat mit geschmortem Ofengemüse in Balsamico, griechischem Grillkäse und Tsatsiki warm bulgur salad with roasted vegetables in balsamic vinegar, grilled Greek cheese and tzatziki	13,80 €
Wildkräutersalat mit gegrilltem Zanderfilet, Parmesanblättern und geschmorten Kirschtomaten wild herbs salad with grilled pike-perch filet, Parmesan and dried cherry tomatoes	17,80 €
Kürbisravioli mit Frischkäse und Kürbis gefüllt, dazu feines Ragout vom Hokkaidokürbis und gegrillter Halloumi pumpkin ravioli filled with cream cheese and pumpkin, served with a fine Hokkaido pumpkin ragout and grilled halloumi	14,80 €
Gebrautes Zanderfilet vom Grill mit Paprika-Rosmarin-Butter, geschmortem Ofengemüse und gebackenen Süßkartoffelspalten grilled filet of pike-perch with sweet pepper rosemary butter, braised oven vegetables and baked sweet potato wedges	18,80 €
Wiener Schnitzel von der Kalbhälfte, in Butter gebraten mit Röstkartoffeln Preiselbeeren und Beilagensalat veal escalope „Viennese style“, baked in butter with roasted potatoes, cranberries and side salad	20,80 €
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur pork escalope „Viennese style“ with chips and salad bouquet	13,80 €
Ofenfrischer Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel oven-fresh pork roast with dark beer gravy, red cabbage and potato dumpling	13,80 €

„Schwabenteller“ – Zwei Stück Schweinelendchen vom Grill mit Rahmsauce, Käsespätzle, Grillspeck und Röstzwiebeln 17,80 €
two pieces of grilled pork loin with cream sauce, cheese spaetzle, grilled bacon and fried onions

Zartes Rehragout mit Wacholdersauce, frischen Edelpilzen, Preiselbeeren und Spätzle 17,80 €
venison ragout with juniper sauce, fresh mushrooms, cranberries and spaetzle

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce mit Apfelblaukraut und Williamskartoffeln 21,80 €
medium roasted Barbarie duck breast with orange sauce, red cabbage and croquettes

Rinderlendensteak „Dry Aged“ vom alpenländischen Jungbullen mit Knoblauchbutter, Süßkartoffel Gitterpommes und Beilagensalat 25,40 €
regional beef sirloin steak „dry aged“ with garlic butter, sweet potato chips and side salad



Schweizer Wurstsalat mit Salatgarnitur, Brot und Butter 9,40 €
Swiss "Wurstsalat" with salad bouquet, bread and butter

Hausgemachte Schweinebratensülze mit Remouladensauce, Brot und Butter 12,80 €
homemade pork meat aspic with rémoulade, bread and butter

Mild geräucherter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich, Salatsträußchen und und Schweizer Röstinchen 14,80 €
smoked salmon with horseradish, salad bouquet and hash browns

„Brettljause“ mit Südtiroler Speck, Landjäger, Cabanossi, Bergkäse, frischem Kren und Bauernbrot 14,40 €
mixed cold cuts plate with bacon, sausage, cheese, horseradish and country bread

Matjesfilets mit Dillsauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Butterkartoffeln 13,40 €
filets of herring with dill sour cream, apples, onions, gherkins and potatoes tossed in butter

Desserts

desserts

Affogato al caffè – Espresso mit Vanilleeis 4,20 €
espresso with vanilla ice cream

Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren 7,20 €
vanilla ice cream with whipped cream and hot raspberries

Apfelkücherl mit Vanillerahmeis 8,40 €
deep-fried battered apple rings with vanilla ice cream

Braunes Schokoladenmousse mit frischen Früchten 7,80 €
brown chocolate mousse with fresh fruits

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 9,80 €
Kaiserschmarrn with apple sauce

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

