



SPEISEN

FOOD

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

Tafelspitzbouillon Wurzelgemüse hausgemachte Flädle beef broth root vegetables homemade pancake strips	5,80 €
Tafelspitzbouillon Wurzelgemüse hausgemachte Leberknödel beef broth root vegetables homemade liver dumplings	5,80 €
Karotten-Ingwersuppe Zitronengrasschaum carrot ginger soup lemongrass espuma	<i>Vegan</i> 6,80 €
Kleiner bunter Salatteller Hausdressing eingelegtes Gemüse Kerndlmix Kresse small salad house dressing mixed pickles seeds sprouts	<i>Veggie</i> 5,80 €
„Bernrieder Salat“ - Feldsalat Kartoffel-Speck Dressing rote Zwiebeln Croutons lamb's lettuce potato bacon dressing red onions croutons	7,90 €
Kürbisravioli luftgetrockneter Hirschschenkel gebratene Pilze Salatbouquet pumpkin ravioli air dried venison ham fried mushrooms salad bouquet	9,80 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /

For information on allergens and ingredients please ask our service staff

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



Hauptspeisen

main dishes

Indisches Masala Curry Kidneybohnen Reis Indian Masala curry kidney beans rice	<i>Vegan</i>	15,20 €
Kürbisravioli Hokkaido-Mango Ragout Rucola Kirschtomaten Parmesan pumpkin ravioli pumpkin mango ragout arugula cherry tomatoes parmesan	<i>Veggie</i>	17,20 €
Käsespätzle - dreierlei Käse Röstzwiebeln Beilagensalat cheese spaetzle deep fried onions side salad	<i>Veggie</i>	13,80 €
Gebratenes Filet vom St. Petersfisch Hummerschaum Blattspinat Butterkartoffeln fried St. Peter's fish filet lobster espuma spinach buttered potatoes		21,50 €
Pot-au-feu von Edelfischen Safransud Saisongemüse Knoblauchbaguette stew of gourmet fish saffron sauce seasonal vegetables garlic bread		23,40 €
Pfannenschnitzel vom Landschwein Wiener Art Pommes frites Zitrone pork escalope "Viennese style" french fries lemon		14,80 €
„Schwabenteller“ - Schweinelendchen Speckmantel Pilzrahmsauce Beilagensgemüse Käsespätzle Röstzwiebeln grilled pork tenderloin bacon mushroom cream sauce vegetables cheese spaetzle deep fried onions		18,50 €
Schweinekrustenbraten Dunkelbiersauce Schmorgemüse Bayrisch Kraut zweierlei Knödel pork roast dark beer gravy braised vegetables white cabbage potato & bread dumpling		14,80 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Preiselbeeren Bratkartoffeln Frühlingzwiebel Zitrone Beilagensalat veal escalope "Viennese style" cranberries roast potatoes spring onion lemon side salad		24,80 €
Tafelspitz Meerrettichsauce frischer Kren Petersilienkartoffeln Rote Beete Salat traditional boiled beef horseradish sauce parsley potatoes beetroot salad		20,50 €
Hirsch-Edelgulasch Burgundersauce Quittenkompott Apfelblaukraut Serviettenknödel venison goulash burgundy sauce quince apple red cabbage bread dumpling		22,80 €
250g Dry Age Rinderlende vom alpenländischen Jungbullen Kräuterbutter Schmorzwiebeln Pfannengemüse Süßkartoffel Pommes 250g dry age tenderloin steak from bavarian beef herb butter braised onion fried vegetables sweet potato fries		29,80 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /

For information on allergens and ingredients please ask our service staff

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



Klein aber fein

small dishes

Schweinebratensülze Sauce Remoulade Bratkartoffeln pork meat aspic sauce remoulade roast potatoes	13,80 €
Herzhafter Suppeneintopf - Rindfleisch saisonales Gemüse Kartoffeln beef stew seasonal vegetables potatoes	9,50 €
Schweizer Wurstsalat Salatgarnitur Brot Butter Swiss „Wurstsalat“ salad bouquet bread butter	10,40 €
„Bernrieder Dreierlei“ - Wurstsalat Obazda Bratkartoffeln „Wurstsalat“ bavarian cheese cream roast potatoes	9,50 €

Desserts

desserts

Affogato al caffè - Espresso Vanillerahmeis espresso vanilla ice cream	4,20 €
„Nussknacker“ - Walnuss- Vanillerahm- Schokoladeneis Eierlikör gehackte Nüsse Sahne walnut- vanilla- chocolate ice cream eggnog nut crumbs cream	6,80 €
Bayrisch Creme Himbeersugo Sahne Bavarian panna cotta cream raspberry sauce cream	7,20 €
Apfelkücherl Vanillerahmeis Früchte deep-fried battered apple rings vanilla ice cream fruits	8,80 €
Kaiserschmarrn Apfelmus <u>oder</u> Zwetschgenröster Kaiserschmarrn apple sauce <u>or</u> sugar plums	12,80 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

