



SPEISEN

FOOD

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

- Tafelspitzbouillon | Wurzelgemüse | hausgemachte Flädle** 5,80 €
beef broth | root vegetables | homemade pancake strips
- Tafelspitzbouillon | Wurzelgemüse | hausgemachte Leberknödel** 5,80 €
beef broth | root vegetables | homemade liver dumplings
- Rucolacremesuppe | Tomatenwürfel | Polenta-Parmesan-Nockerl** *Veggie* 6,80 €
arugula cream soup | tomato | polenta parmesan dumpling
- Kleiner bunter Salatteller | Hausdressing | eingelegtes Gemüse | Kerndlmix | Kresse** *Veggie* 5,80 €
small salad | house dressing | mixed pickles | seeds | cress
- Burrata (nach Verfügbarkeit) / Büffelmozzarella | Tomatensalat | Rucola | geröstete Pinienkerne** *Veggie* 12,80 €
burrata (ask for availability / buffalo mozzarella | tomato salad | arugula | roasted pine nuts

Vegetarisch

vegetarian dishes

- Kartoffel-Salbei-Gnocchi | Rucola | Kirschtomaten | Räuchermozzarella** *Veggie* 15,20 €
potato sage gnocchi | arugula | cherry tomatoes | smoked mozzarella
- Auberginen-Röllchen | Safranrisotto | Mozzarella | Ratatouille** *Veggie* 17,20 €
aubergine rolls | saffron risotto | mozzarella | ratatouille
- Käsespätzle - dreierlei Käse | Röstzwiebeln | Beilagensalat** 13,80 €
cheese spaetzle | deep fried onions | side salad

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

Gebratenes Filet vom Bachsaibling Karotten-Fenchel-Gemüse Butterkartoffeln grilled char filet carrot fennel buttered potatoes	21,50 €
Pot-au-feu von Edelfischen Safransud Saisongemüse Knoblauchbaguette stew of gourmet fish saffron sauce seasonal vegetables garlic bread	23,40 €
Gebratene Maispouardenbrust Spitzmorcheln saisonales Gemüse Maispflanzerl grilled corn fed poularde breast morels seasonal vegetables corn hash browns	23,40 €
Pfannenschnitzel vom Landschwein Wiener Art Pommes frites Zitrone pork escalope "Viennese style" french fries lemon	14,80 €
„Schwabenteller“ - Schweinelendchen Speckmantel Pilzrahmsauce Beilagengemüse Käsespätzle Röstzwiebeln grilled pork tenderloin bacon mushroom cream sauce vegetables cheese spaetzle deep fried onions	18,50 €
Schweinekrustenbraten Dunkelbiersauce Schmorgemüse Blaukraut zweierlei Knödel pork roast dark beer gravy braised vegetables red cabbage potato & bread dumpling	14,80 €
Kalbsleber Apfel Röstzwiebeln Kartoffel-Pastinaken-Püree Speckbohnen liver of veal apple deep fried onions potato parsnip mash bacon beans	19,80 €
Walliser Kalbsinvoltini Rohschinken Bergkäse getrocknete Aprikose Gartengemüse Röstinchen veal rolls raw ham savory cheese dried apricose garden vegetables hash browns	22,80 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Preiselbeeren Bratkartoffeln Frühlingszwiebel Zitrone Beilagensalat veal escalope "Viennese style" cranberries roasted 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 €
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

„Bernrieder Dreierlei“ - Wurstsalat Obazda Bratkartoffeln „Wurstsalat“ bavarian cheese cream roasted potatoes	9,50 €
Schweizer Wurstsalat Salatgarnitur Brot Butter Swiss „Wurstsalat“ with cheese salad bouquet bread butter	10,40 €
Schweinebratensülze Sauce Remoulade Bratkartoffeln pork meat aspic sauce remoulade roasted potatoes	13,80 €
„Matjesfilet nach Art der Hausfrau“ - Apfel-Zwiebel-Schmand grüne Bohnen Salzkartoffeln filet of herring apple onion cream green beans buttered potatoes	14,80 €

Desserts

desserts

Affogato al caffè - Espresso Vanillerahmeis espresso vanilla ice cream	4,20 €
„Despresso“ - Kleines Tagesdessert mit einem Espresso small dessert espresso	5,80 €
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	8,20 €
„Dessert-Trilogie“ - Panna Cotta Mousse au Chocolat Pistazieneis panna cotta mousse au chocolat pistachio ice cream	8,90 €
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.

