

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISE UND SUPPEN

KALTE GURKENSUPPE

mit frischem Dill, Sauerrahm und gebeizten Lachsstreifen B, D, E

4.80

GEBRATENEN MARINIERTE KALBSFETZEN

mit sommerlichen Blattsalaten, frischen Kräuter und Limonen-Minzdressing 7, E, G

12.50

WÜRZIGES ANGEMACHTES TATAR VOM BAYRISCHEN MASTOCHSEN

mit Eigelbcreme, Brotchip und Salatbouquet A, E, G, I, J, L,

14.80

„PULLED PORK“ IM KNUSPERBROTMANTEL

mit cremigem Krautsalat und hausgemachter BBQ Sauce D, E, G, I, J

8.90

GEBACKENEN GARNELEN IM KNUSPERMANTEL

mit Avocado, sommerlichen Blattsalaten und Passionsfruchtdressing A, C, E, G, I, J,

14.50

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

mit frischen Pfifferlingen, feinem Tiroler Speck, roten Zwiebeln, Bergkäse und Gartenkresse 7) A, D, E, G, I, J

9.80

FLAMMKUCHEN

mit frischen Pfifferlingen, gebeiztem Lachs, roten Zwiebeln, Senf-Honig-Dillsauce, Bergkäse und Gartenkresse 7) A, D, E, G, I, J

9.80

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie F = Sesamsamen G = Schwefel + Sulphite H = Erdnüsse
I = Glutenhaltiges Getreide J = Lupine K = Schalenfrüchte L = Senf M = Sojabohnen N = Weichtiere

1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz

TAGESEMPFEHLUNG

HAUPTGERICHTE

BEI NIEDERTEMPERATUR GESCHMORTES OCHSENBACKERL D, E, G, L,
mit Rotweinsauce, gebratenen Pfifferlingen und Kartoffel-Selleriepüree
17.90

„CORDON BLEU“ VOM KALB A, D, I, J,
mit Schinken und Emmentaler Käse gefüllt
dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Steakhouse Pommes
18.60

ROSA GEBRATENES HÜFTSTEAK VOM HEREFORD RIND
mit Pfifferling-Gemüse-Kartoffelgröstl und Rotweinsauce E, G, I, L,
18.60

HAUSGEMACHTE BREITE NUDELN A, D, E, G, I, J,
mit frischen Pfifferlingen und Kräutern, Tomaten und geriebenem Parmesan
14.50

NACHSPEISEN

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
mit eingelegten schwarzen Johannisbeeren und Vanilleschaum A, D, G,
5.90

KARAMELISIERTES GEEISTES LIMONENMOUSSE A, D, G,
mit Rhabarber-Himbeerschaum
5.90

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie F = Sesamsamen G = Schwefel + Sulphite H = Erdnüsse
I = Glutenhaltiges Getreide J = Lupine K = Schalenfrüchte L = Senf M = Sojabohnen N = Weichtiere

1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz

TODAY'S SUGGESTION

STARTERS AND SOUPS

COLD CUCUMBER SOUP

with fresh dill, sour cream and marinated salmon slices

4.80

SPICY TARTAR OF BEEF

with egg yolk's, bread chip and salad

14.80

„PULLED PORK“ WRAPPED IN CRISPY BREAD

with creamy cabbage salad and homemade BBQ sauce

8.90

ROASTED MARINATED VEAL SLICES

with summer leaf salads, fresh herbs and lemon mint dressing

12.50

CRISPY WRAPPED BAKED SHRIMPS

with avocado, summer leafs salads and passion fruit dressing

14.50

OVEN-FRESH TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE

with chantarelles, fine Tyrolean bacon, red onions, mountain cheese and cress

9.80

TARTE FLAMBÉE

*with asparagus, marinated salmon, red onions, mustard honey dill sauce,
mountain cheese and cress*

9.80

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie F = Sesamsamen G = Schwefel + Sulphite H = Erdnüsse
I = Glutenhaltiges Getreide J = Lupine K = Schalenfrüchte L = Senf M = Sojabohnen N = Weichtiere

1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz

TODAY'S SUGGESTION

MAIN DISHES

CHEEK OF OX BRAISED WITH LOW TEMPERATUR
with red wine sauce, roasted chanterelles and potatoes celery puree
17.90

„CORDON BLEU“ OF VEAL
filled with ham and emental chees, cranberies and steakhouse fries
18.60

MEDIUM ROASTED SIRLOIN STEAK FROM HEREFORD BEEF
with chanterelles, vegetables, potatoes and red wine sauce
18.60

HOMEMADE BROAD NODDLES
with fresh chanterelles and herbs, tomatoes and grated Parmesan
14.50

DESSERT

DARK CHOCOLATE MOUSSE
with marinated currants and vanilla foam
5.90

CARAMELIZED ICED LEMONMOUSSE
with rhubarb – rasberrie foam
5.90

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie F = Sesamsamen G = Schwefel + Sulphite H = Erdnüsse
I = Glutenhaltiges Getreide J = Lupine K = Schalenfrüchte L = Senf M = Sojabohnen N = Weichtiere

1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoessäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz