

Osterkarte



als kleines Vorneweg

Spargelcremesuppe mit in Butter geschwenkten Croutons 5,90 €

„Frühlingsuppe“ 6,90 €
Mini-Maultaschen, Gries- und Brättnödelsuppe mit Backspätzle in hausgemachter Rinderbrühe

zum Start in die Spargelsaison...

Steak vom Weiderind mit Kartoffelrösti, grünem und weißem Spargel, dazu Sauce Hollandaise 21,90 €

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweinemedallions, an Champignonrahmsoupe und Kartoffelrösti 18,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit zweierlei Spargel, dazu Sauce Hollandaise, und Kartoffelrösti 18,90 €

Schnitzel „Wiener Art“, dazu zweierlei vom Spargel, Rösti und Sauce Hollandaise 16,90 €

Spargel nach „klassischer Art“ mit Sauce Hollandaise, dazu hausgemachter Schinken und Butterkartoffel 16,90 €

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!

Unsere Empfehlungen zu Ostern...



Osterlamm aus der Keule, geschmort in kräuterwürziger Biersoße, dazu Knoblauchbutter, Kartoffelrösti und grüne Bohnen im Speckmantel 16,90 €

Mit Honig und Senf glasierter Osterschinken, dazu Spätzle und grüne Bohnen im Speckmantel 14,90 €

vom Wild

„Wilderer Teller“ - Medaillons vom Reh und Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade mit Rahmpilzen, Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat 20,90 €

Schnitzel vom Wildschwein paniert in aromatischer Haselnusspanade mit Kartoffelrösti, Salat und Preiselbeeren 14,90 €

vom Rind

Pfeffersteak vom Weiderind (250 g) an würziger Pfeffersoße mit Pommes und Salat 21,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat 19,90 €

Tiroler Rostbraten mit Pommes, Räucherspeck, Grilltomate und Salat 19,90 €

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!

vom Schwein



„Braumeistersteak“ mit Röstzwiebeln, Speck, Grilltomate, dazu Pommes und Salat	15,90 €
Champignonschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat	14,40 €
Schnitzel-Reindl - Trio aus paniertem Schnitzel, Schnitzel mit Meerrettich und Brezenpanade, Schnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes und Salat	14,90 €
„Cordonbleu“ nach Frühlingsart, gefüllt mit Schinken und würziger Bärlauchcreme, dazu Pommes	14,40 €

vegetarische Gerichte

Hausgemachte, geschmelzte Bärlauchmaultaschen mit Röstzwiebeln und Salat	12,90 €
Mediterraner Feta aus dem Ofen in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu ein Salatteller und Baguette	12,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	11,90 €
Duo vom Schlutzkrapfen - handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat	12,90 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 0,50 € zu berechnen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!

für den süßen Gaumen



Kalte Nachspeisen:

Eierlikörtiramisu - beschwipste Eierlikör-Mascarpone-Creme mit getränkten Biskuits im Glas serviert	4,90 €
„ Heiße Liebe “ - cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €
„ Eierlikör Windbeutel “ - gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und Sahne	5,90 €
„ Himbeer Windbeutel “ - gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €

Warme Nachspeisen:

Gebackene süße Schlutzkrapfen - Handgemacht mit beschwipster Marillenfüllung, Puderzuckerhaube, cremigem Vanilleeis und Sahne	6,90 €
„ Beschwipste, hausgemachte Apfelküchle “ im Weißbierteig mit Zimt-Zuckermantel an cremigem Vanilleeis mit Sahne	5,90 €
Wiener Apfelstrudel an cremigem Vanilleeis mit Sahne	5,90 €
Warmes Schotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Baicino - cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	4,90 €

oder verschiedene Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee, Haferl Kaffee, Espresso, Espresso Sambuca, Cappuccino, Cafe Latte oder Latte Macchiato (auf Wunsch mit oder ohne Aroma), Heiße Schokolade