

SPEISEKARTE



Vorab...

Panierte Champignons 8,90 €

mit hausgemachter Remoulade und einem kleinen gemischten Salat

Tiroler Speckknödelsuppe NEU 5,90 €

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Speckknödeln, verfeinert mit frischem Schnittlauch

Herbstliche Waldpilzcremesuppe 6,90 €

mit Pilzstückchen, Croutons und Sahnehaube

Wir empfehlen...

Filet von der Dorade mit NEU hausgemachtem Waldpilzrisotto 25,80 €

Dorade auf der Haut gebraten, dazu cremiges Risotto mit Waldpilzen, Parmesanspänen und Salat

„Pfeffer-Lende“ 18,90 €

Zarte Schweinemedallions mit Spätzle an Pfefferrahm, dazu Salat

Schwäbische Maultaschen 16,90 €

gefüllt mit dreierlei Fleisch, dazu Kartoffelsalat, Rahmsoße und hausgemachten Röstzwiebel

„Bayern-Schnitzel“ 17,90 €

mit Meerrettich bestrichen, in Brezenpanade ausgebacken, dazu Pommes und Salat

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,- € zu berechnen. - Für einen zusätzlichen Teller 2,- €.

Vegetarisches

Knödel-Trio NEU 17,90 €

Je ein Spinat-, Rote Beete- und Bergkäseknödel, serviert mit brauner Butter und Parmesanspänen, dazu Salat

Maultaschendreierlei 17,90 €

hausgemachte Kürbis-, Spinat- und Erbsen-Karottenmaultasche in Butter geschwenkt, dazu Salat

Cremiges Waldpilzrisotto NEU 17,90 €

mit Pilzstückchen, Parmesanspänen und einem gemischten Salat

Unsere Cordonbleu's

„Herbst-Cordonbleu“ 17,90 €

gefüllt mit herzhafter Zwiebel-Speck-Mischung und würzigem Käse, dazu Pommes und Salat

„Bayrisches-Cordonbleu“ 17,90 €

gefüllt mit Schinken, Meerrettich, und Käse, ausgebacken in Brezenpanade, dazu Pommes und Salat

„Schweizer-Cordonbleu“ 17,90 €

gefüllt mit hausgemachtem Schinken, Birnenstreifen und cremigem Camembert, dazu Pommes

Feuriges „Chili-Cordonbleu“ 17,90 €

im Knuspermantel, gefüllt mit Salami, extra viel Käse und feuriger Chilisoße, dazu Pommes und Salat