

SALATE

Kleiner Salatteller

Salate der Saison in Kräuterdressing (L, M)

5,00

Bauernsalat

Bunter Salatteller mit Schafkäse, Kürbiskernen und Apfel in Hausdressing mit Kürbiskernöl (G, H, L, M, O)

9,50

Eismeer Salat

Gebratene Riesengarnelen auf knackigen Blattsalaten mit Cocktailsauce (D, G, L, M)

17,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Backerbsen (A,C,G,L)

3,90

Rote Rüben Suppe

mit Krenschaum und Schwarzbrot Croutons (A,G,L,O)

4,90

Gulaschsuppe

Mit Gebäck (A,L,M)

6,50

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffelsalat (A,C,L,M)

Vom Tiroler Kalb 19,90

Vom Schwein 11,90

Cordon Bleu

*Vom Schwein mit Petersielkartoffeln,
Zitrone und Preiselbeeren (A,C,G,L,M)*

13,90

Holzfäller Pfanne

*Schweinsmedaillons in delikater Pfeffersauce, serviert mit
Butterpätzle und knusprigem Speck (A,C,G,L,M)*

14,90

Zürcher Geschnetzeltes

*Feine Scheiben vom Kalbfleisch mit Champignons
in Weißweinrahm mit Rösti (A,C,G,O)*

18,90

FISCH

Zanderfilet

*In Olivenöl gebraten, mit Dille Kartoffeln
und Sauce Tatar (A,D,G,O)*

14,50

Scampi

*Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch und
Weißwein Rahm auf Zitronen Nudeln (A,C,D,G)*

18,90

VOM GRILL

Rumpsteak Madagaskar

*Steak von der Beiried in Pfeffersauce
mit Pommes frites (G,O)*

23,90

Mixed Grill

*Steaks von Rind, Schwein und Kalb, Grillwurst,
Speck und Kräuterbutter, mit Pommes frites (G)*

19,90

OHNE FLEISCH

Penne in Trüffelsauce

Mit Pinienkernen, Sahne, Trüffelöl und Kirschtomaten

(A,C,G,O)

9,50

Brixentaler Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse und Zwiebel geröstet, mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner

Salat (A,C,G,L,M)

13,50

Spinat Knödel

In heißer Butter mit kleinem Salat (A,C,G,L,M)

10,50

ZUM ABSCHLUSS

Eis Palatschinken

*Mit Vanilleeis, Nuss Topping,
Krokant und Schlagsahne (A,C,G,H,O)*

7,90

Kaiserschmarr'n

Mit Rosinen, dazu Apfelmus (A,C,G,O)

8,50

Sachertorte

Hausgemachte Schokotorte mit Schlagsahne (A,C,G,O)

4,90