

Vorspeisen und Zwischengericht

	€
Räucherlachs mit Oberskren, Toast und Butter	8,20
Carpaccio mit Toast und Butter	10,90
Beefsteak Tartare mit Toast und Butter	16,10
Mozarella mit Tomaten, Balsamikoessig u. Olivenöl	8,20
Ziegenkäse im Speckmantel , gebraten auf Blattsalat	8,70
Schafkäse im Kürbiskernmantel auf Blattsalat	8,70
Rindsgulasch groß	8,80
Rindsgulasch klein	7,50

Suppen

	€
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube und Weißbrotroutons	3,60
Käsecremesuppe mit Obershaube und Schwarzbrotcroutons	3,60
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,60
Bouillon mit Ei	2,60
Frittatensuppe, Leberknödelsuppe	2,60
Fleischstrudelsuppe, Grießnockerlsuppe	2,60

Gerichte vom Kalb

	€
Kalbswiener mit gemischten Salat	17,90
Piccata "Milanes" mit Spaghetti und Tomatensauce	17,80

Gerichte vom Rind und Schwein

Gekochtes Rindfleisch mit Spinat und Röstkartoffeln	14,90
Rosa gebratene Tournedos mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Bandnudeln	18,70
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	13,80
Jägerrostbraten mit Schwammerlsauce, Preiselbeerschaum und Rösti	13,80
Pfeffersteak "Madagaskar" mit Kroketten	21,90
Filetsteak gegrillt mit Kräuterbutter, Spiegelei und Gemüse garnitur	21,90
Gebackene Leber mit gemischten Salat	7,90
Geröstete Leber mit Reis	7,40
Leber "Tiroler Art" mit Speck, Tomaten und Petersilienkartoffeln	8,50
Gebackenes Schnitzel mit gemischten Salat	10,40

Cordon Bleu mit gemischten Salat	11,10
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	10,40
Grillkotelette mit Speckkartofflen	10,40
Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce und Röst	14,60
Schweinsmedaillons in Eierschwammerlsauce und hausgemachten Spätzle	14,60
Schweinsmedaillons im Speckmantel und Biersud dazu Gervais gefüllte Kartoffelsticks	14,60
Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites	12,90
Cevapcici mit Pommes frites und Salat garniert	8,20

Für 2 Personen

Hausplatte

verschiedene Fleischsorten gegrillt und gebacken mit Pommes frites und Gemüse	28,10
---	-------

Chateaubriand

doppeltes Filetsteak mit diversen Beilagen und Gemüse	46,00
---	-------

Geflügelgerichte

Halbes Backhuhn mit / ohne Haut	7,50
Gegrillte Hühnerbrust mit Kräuterbutter und Gemüse	10,80
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Blattsalat	10,80
Pute gebacken oder " Pariser Art " mit bunter Salatschüssel	10,80
Pute natur mit Reis	10,80
Putenstreifen gebacken oder gegrillt auf Blattsalat mit Zwiebeln und Paprika	8,70
Puten Cordon Bleu mit Blattsalat	12,20

Spezialitäten vom Fisch

Riesenscampi in Knoblauchbutter mit Petersilienkartoffeln	20,10
Fischteller nach Art des Hauses mit Petersilienkartoffeln	19,90
Zander mit Kartoffelkruste dazu Broccoli	14,20
Wels natur gebraten mit Knoblauch dazu Petersilienkartoffeln	14,50
Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Majonaise-Salat	10,80
Seehecht in Kürbiskernkruste mit Spinatnudeln	12,90
Gegrillte Calamari mit Toastbrot	13,20

Für unsere Kleinen

Kleines gebackenes Schnitzel mit Pommes frites	6,10
Rahmschnitzel klein mit hausgemachten Spätzle	6,40
Grillkotelette klein mit Pommes frites	6,40

Vegetarische Speisen

€

Geb. Champignon mit Sauce Tartare	8,70
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare	8,70
Käsespätzle mit grünem Salat	8,70
Gemüsestrudel auf Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln	8,50
Gemüseplatte mit Spiegelei	8,70
Malaysisches Reisgericht	8,50
Pilzrisotto/ Gemüserisotto	9,20
Bandnudeln mit Blattspinat und einem Hauch von Knoblauch	8,50

Salate

gemischter Salat	3,50
Kartoffel-Mayonaise-Salat	3,50
Kartoffelsalat, Käferbohnenalat, grüner Salat	3,30
Salatplatte groß	6,80
Salatplatte klein	5,50
Aufzahlung für Dressing (Frensch oder Joghurt)	0,70

Desserts

€

Mohr im Hemd	4,20
Kastanienreis mit Schokoladensauce und Schlagobers	5,10
Schokolademousse garniert	6,20
Nusspalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers - 1 Stück	4,90
Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers - 1 Stück	4,90
Marmeladepalatschinke - 2 Stück	3,40
Hausgemachte Mehlspeisen aus der Tortenvitrine	

Bananensplit	5,30
Heiße Liebe	5,30
Coup Dänemark	4,90
Eiskaffee	4,90
Eisschokolade	4,90