

Suppen und Vorspeisen / Soups and Starters

Tagessuppe Sou pof the day	€ 5,50
Kartoffelcremesuppe mit Kressehäubchen (vegetarisch) Patato cream soup with a cap of cress (vegetarian)	€ 5,90
Kraftbrühe mit Flädle und Gemüsejulienne Beef consommé with shredded pancake and vegetables	€ 6,50
Winterlicher Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen und karamellisierten Walnüssen Winter salad with fried herb mushrooms and caramelized walnuts	€ 11,80
Geräucherter Wildlachs auf hausgemachtem Reibekuchen mit Dill-Schmand und Salatbouquet Smoked Salmon at homemade potato cake, dill sour cream and salad	€ 12,90

Vegane und Vegetarische Hauptspeisen / Vegan and vegetarian Main dishes

Kräuter-Risosa mit zweierlei vom Kürbis und eingelegten roten Zwiebeln dazu ein Salat vom Büffet Herb risosa with two types of pumpkin and pickled red onions plus a salad from the buffet	€ 17,50
Cremiges Pilzragout mit Brez´n-Serviettenknödel dazu Salat vom Büffet Creamy mushroom ragout with prezel dumplings and a salad from the buffet	€ 16,90

Hauptspeisen / Main dishes

Schweinshaxe vom Grill auf Sauerkraut
mit Bratkartoffeln und Meerrettich € 23,50

Grilled knuckle of pork with sauerkraut
with fried potatoes and horseradish

Wiener Schnitzel vom Kalb € 26,50
mit Pommes frites und Salat vom Büffet

Veal escalope with french fries and salad from the buffet

Kochkäse-Schnitzel vom Schwein € 23,50
mit Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

Escalope of pork with cooked cheese and salad from the buffet

Medaillons vom Schweinefilet € 24,50
mit Pfefferrahmsauce oder Pilzen à la creme
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet

Pork tenderloin medallions with pepper cream sauce
or mushrooms à la creme, french fries and salad from the buffet

Bierbrauer-Gulasch vom Rind € 22,50
-mit dunklem Bier gekocht-
dazu Spätzle und ein Salat vom Büffet

Brewer´s beef goulasch -cooked with dark beer-
served with Spätzle (German Pasta) and salad from the buffet

Alpen Cordon Bleu vom Schwein € 24,50
mit Tiroler Speck und Bergkäse gefüllt
dazu Kroketten und ein Salat vom Büffet

Alpine cordon bleu from pork
filled with Tyrolean bacon and mountain cheese
served with croquettes and salad from the buffet

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ € 24,90
mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen

Roulades of beef,
filled with bacon, acid cucumber and onions,
served with parsley potatoes and beans

Rumpsteak vom Grill € 29,90
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet

Grilled rump steak
with maitre d´hotel butter or fried onions
served with french fries and salad from the buffet

Hirschragout mit Serviettenknödel € 28,90
und Salat vom Büffet

Venison ragout with napkin dumplings
and salad from the buffet

Lammrücken -rosa gebraten- € 28,90
an Thymianjus mit Speckbohnen
und Schwenkkartoffeln

Rack of lamb -roasted pink- on thyme jus
with bacon beans and potatoes

Lachsfilet -auf der Haut gebraten- € 25,50
auf Tagliatelle in Spinat-Parmesan-Sauce

Salmon fillet - fried on the skin -
on tagliatelle in spinach parmesan sauce

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce € 8,50
Apple strudel with vanilla ice-cream and vanilla sauce

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne € 8,50
Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream

Marillenknödel mit Zwetschgenröster € 9,50
Apricot dumplings with plum ragout

Lauwarmes Schokoküchlein € 9,50
mit flüssigem Kern auf Himbeermark und Vanilleeis
Warm chocolate cake with a liquid core
on raspberry puree and vanilla ice-cream

**Unseren jungen Gästen servieren wir gerne alle Speisen
unserer Karte in kleinen Portionen**

For children we serve all dishes in smaller portions