

Empfehlung



Hirsch Carpaccio

*mit Pinienkernen, Rucola, Balsamico Creme,
Olivenöl und Parmesanstreifen (G,H,N)*

19,90

Lamm Pfanne

*Streifen vom Lammrücken in Rotweinsauce,
mit Karotten und getrüffelten Spätzle (A,C,O)*

27,90

Lammrücken

*Rosa gebraten, in Preiselbeer Sauce,
mit Rosmarin Kartoffeln und Apfelspalten*

28,90

Hirsch Gulasch

Pikantes Gulasch mit Butterspätzle (A,C,O)

17,90

Suppe

Kräftige Rindsuppe

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

5,50

Bärlauch Cremesuppe

Mit Kräutercroutons auf Sahnehaube

6,00

Gulaschsuppe

Heiß und feurig, mit Brot (A,C,L)

7,50

Salat

Kleiner Salatteller

Salate der Saison in Kräuterdressing (M)

6,90

Salat Alt Wien

Bunter Salatteller mit gebackenen

Hühnerfilet Streifen (A,C,M)

16,90

Bauernsalat

Großer gemischter Salat mit Schafkäse, Apfel und Kürbiskernen,

Kernöl, Kräuterdressing und Croutons (A,G,H,L,M)

15,90

Nudeln

Penne in Trüffelsauce

*mit Pinienkernen, in Trüffel Pesto, Obers
und Kirschtomaten (A, G, H, O)*

13,90

Penne in Bärlauch Pesto

Mit Parmesanstreifen (A, C, G)

12,90

Fisch

Zanderfilet

in Olivenöl gebraten mit Dille Kartoffeln und Sauce Tartar (D, G, O)

19,50

Scampi

*5 Stück Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, auf Zitronennudeln
in Weißwein Rahm mit Knoblauch (A, D, G)*

25,50

Klassiker

Rumpsteak Madagaskar

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

27,90

Wiener Schnitzel

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

Vom Tiroler Kalb

25,50

Vom Schwein

14,90

Cordon Bleu

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

16,90

Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, Kohlsprossen und Röstitalern (A,G,L,M,O)

27,90

Mixed Grill

*Steaks von Rind und Schwein, Grillwurst, Speck,
Kräuterbutter und Pommes Frites (G)*

25,90

In Der Pfanne

Brixentaler Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse und Zwiebel geröstet, mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln, dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M)

14,90

Holzfäller Pfanne

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

18,90

Zürcher Geschnetzeltes

Feines Kalbfleisch in dünnen Scheiben, mit Champignons geröstet, in Weißwein Rahm, dazu Röstitaler (A,G,O)

26,90

Chili Pfanne

Streifen vom Rumpsteak mit rotem Curry, Chili und grünen Bohnen, serviert mit gebackenen Kartoffeln (A,L,O)

28,00

Zum Abschluss

Germknödel

in heißer Butter mit Mohnzucker (A, G)

6,50

Eis Palatschinken

*mit Vanille Eis, Schokosauce, Schlagobers
und Krokant (A, C, G, H)*

8,50

Schoko Soufflee

mit Vanille Eis, Schlagobers und Schokosauce (A, C, G)

8,50