

Ein herzliches „Grüß Gott“ zum Mittags-Tisch

A feines Gangerl vorweg

<i>Knoblauch-Baguette</i> Tomaten Kresse	€ 5,50
<i>Rinderkraftbrühe</i> Leberspätzle Wurzelgmias	6,90
<i>Kürbiscremesuppe</i> Kernöl steirisches Kernöl Croutons	7,50
<i>Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz</i> Thunfischcreme	16,90
<i>Gekräutertes Carpaccio vom bayrischen Alm-Rind</i> Tartufata-Creme Parmesan	18,90

... was handfest's und herzhaft's

<i>Knackige Blattsalate</i> gebratene Putenstreifen Champignons Zwieberl Knoblauch-Dip	19,90
<i>Zartes Gulasch vom Hirschkalb</i> Wacholderschmorsoße Topfen-Serviettenknödel Birnen-Ragout Wildpreiselbeeren	24,90
<i>Krusten-Braten von der Strohschwein-Schulter</i> kräftige Natur-Jus 2erlei Knödel Speck-Krautsalat	18,90
<i>„Kaiserschnitzel“</i> (Wiener Schnitzel vom Kalb) Pommes Zitrone Wild-Preiselbeeren	25,90
<i>„Tagliata“ vom Alm-Rind</i> gegrillte Lende, geschnitten Grill-Gemüse Pommes Carrée's fruchtige RotweinsöÙe	32,90
<i>Schweinefilet</i> - rosa gebraten - Peperoni-PfefferrahmsöÙe Herzoginkartoffeln Herbst-Gemüse	23,90
<i>Gebackenes Rotbarsch-Filet</i> Kartoffel-Feld-Salat RemouladensoÙe	21,90
<i>Hausgemachte Nudeltascherl</i> verschiedene Füllungen NuÙbutter Salbei Schmelztomaten Parmesan	20,90

... noch was Feines zum Schluß

<i>Amaretto-Kirsch-Tiramisu</i> Mandel-Krokant	9,90
<i>„Geeister Kaiserschmarr'n“</i> Sauerkirschen-Ragout	10,90