

Abend-SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Samtige Kartoffelsuppe, 6,90€
krosser Speck, Frühlingslauch

Rinderszungencarpaccio, 10,90€
Kapern, Sahne-Meerrettich, weiße
Balsamico-Vinaigrette, ofenfrisches Baguette

Jacobsmuschel & Garnele 14,80€
in Tonkabohnen-Butter gebraten,
Apfel-Staudenselleriasalat

VEGETARISCH

Dreierlei vom Knödel 15,80€
(Spinat, Rote Bete, Käse), Nussbutter,
knusprige Parmesanhippe,
kleiner bunter Salat

Linguine, 12,90€
Chili-Knoblauch-Kräuter-Öl, Kirschtomaten,
Zuckerschoten, Pinienkerne

SALATE

Kleiner bunter Salat 3,50€
wahlweise mit Joghurt – oder
Balsamicodressing
(auch als Beilagensalat möglich)

Großer Babyleaf-Salat, 13,80€
Honig-Hähnchenbrust, geröstete Erdnüsse,
Birnenpalten

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet, 19,90€
sautierter Babyspinat,
Kartoffel-Quark-Pflanzerl

Seeteufel in der Sesam-Kräuterkruste.. 23,90€
Maracuja-Spitzkohl, Tomatensugo,
Olivenöl-Crostini

HAUPTGERICHTE

FLEISCHGERICHTE

„BBQ-Cordon Bleu“, 16,90€
Gefülltes Schnitzel vom Landschwein mit
Speck-Zwiebel-Marmelade und Käse,
BBQ-Sauce, Pommes frites, kleiner Salat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb... 19,80€
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

Rosa gebratenes Schweinefilet 17,80€
mit Rotwein-Scharlotten,
confierte Majoran-Kartoffeln

STEAKS

Rumpsteak Holzfäller Art (180g)..... 26,90€
Speck, Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln

Kalbsrückensteak (180g) 26,90€
gegrillte Kräutersaitlinge, getrüffelte
Tomaten-Gnocchi

Rumpsteak vom Black Angus Weideochsen
180 g 21,00€
250 g 25,00€

Filet von der Simmentaler Färse
180g 26,00€
250g 31,00€

wahlweise mit:

- Kräuterbutter
- Pfeffersauce
- Madairasauce
- Sauerrahm-Dip

Beilagen:

- Pommes Frites 3,50€
- Confierte Majoran-Kartoffeln.. 3,90€
- Bratkartoffeln 3,90€
- Kartoffel-Quark-Pflanzerl 4,00€
- Rotwein-Scharlotten 3,50€
- Tomatensugo 3,50€

DESSERTS

Vanille-Kirsch-Panna Cotta, frische Früchte 5,90€

Pochierte Weißwein-Birne, karamellierter Blätterteig, Vanille-Eis 6,90€

Schokoladen-Erdnuss-Mousse, marinierte Ananas 6,90€