

Sonntagskarte

Cranberry-Rosmarin Spritz 7,90€
Prosecco, Cranberrysaft, Limettensaft, Rosmarinzweig
und Eiswürfel

Nordlicht Spritz 7,90€
Prosecco, Sanddornlikör, Orangensaft, Honigsirup,
Mineralwasser und Eiswürfel

Suppen

Maiscremesuppe mit Zitronengras  6,80€

Rinderkraftbrühe mit Bratspätzle 6,90€

Hauptgerichte

Salatvariation 14,90€
Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen,
weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen
und Steinofenbaguette

„Winterliche Fitness-Bowl“ **vegan**  14,50€
Rote Bete, Süßkartoffel, Blattspinat, Kichererbsen, Reis,
Brokkoli, gerösteten Haselnüssen und Thai-Currysoße

... mit Garnelenspieß



+6,50€

Südtiroler Knödeltris 

hausgemachte Rote Beete-, Kürbis- und Spinatknödel
mit leichter Frischkäsesoße, Bergkäse und Emmentaler

15,50€

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ 16,90€
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat

 = vegetarisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat	17,50€
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und kleinem Beilagensalat	18,50€
Putenmedaillons vom Grill Kartoffelrösti, buntem Gemüse und Kräuterbutter	19,50€
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Geschorte Kalbshaxe in Tomatenjus dazu Semmelknödel und kleiner Salatteller	21,50€
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettich-Schnittlauchsoße, Bratkartoffeln und frischem Gemüse	21,90€
Fisch-Grillteller gebratenes Wolfsbarsch-, Saibling- und Zanderfilet auf Rieslingsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	23,50€
Wildtöpfchen von Hirsch und Reh mit Rahm-Schwammerl, Spätzle, Semmelknödel und frischem Gemüse	23,50€
Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meidinger und kleinem Salatteller	27,90€

Desserts & Eis



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch