

Unser BEEF TARTARE pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
MATJESFILET mit Apfel und Dillrahm	9,80	DGL
Unsere gebackenen GRAMMELKNÖDERL mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL gebraten auf Blattsalat mit Kernölmariade	9,80	GO
Gebackene PUTENBRUSTSTREIFEN mit Blattsalat und Kernölmariade	9,80	ACG
WIENER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
FRITTATENSUPPE	4,00	ACGL
TAFELSPITZ VOM JUNGRIND mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	ACL
FLEDERMAUS VOM SCHWEIN gebacken mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat	15,80	ACGM
BLUNZENGRÖST´L mit frischen Kren und Krautsalat	10,80	AGL
SCHWEINSLEBER gebacken mit gemischten Salat oder geröstet mit Petersilerdäpfel	12,80	ACGLM
KALBSKUTTELN mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	AG
		GL

Gebratene CALAMARE		
mit Knob´l und Krauser, dazu gerostetes Weißbrot	16,80	AGLR
FILET VOM ZANDER gebraten auf Eierschwammerl-Risotto	21,60	DGHL
PUTEN – CORDON BLEU		
gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
PINZGAUER BAUERNKOTELETT		
mit Bierkas, Speck und Zwiebel gefullt, dazu Braterdapfel	16,80	AGL
KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE		
gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGL
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
WIENER ZWIEBELROSTBRATEN		
rosa gebraten mit knusprigen Zwiebel und Braterdapfel	18,80	AL
FILETSTEAK VOM JUNGRIND		
mit Paradeiser-Rucolasalat und Rosmarinerdapfel	27,80	GL
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT´S	10,00	ACG
KAISERSCHMARR´N mit Marillenroster	9,50	ACG
TOPFEN-MARILLENKNODEL mit Butterbrosel	9,00	ACG
PALATSCHINKEN frisch gemacht!		
mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
SCHNEENOCKERL mit Vanilleeis und Likobers	7,20	CG
GEMISCHTES EIS VOM TICHY mit Schlagobers	7,60	CGH
SCHNIFNER BERGKASE 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
ROSSO DI LANGA – Kuhmilch/rotschmier und mild	6,40	G
CRAVANZINA – Kuh-Schaf/cremig und mild	6,80	G
BRIE DE MEAUX – Kuh-Rohmilch/ kraftig	6,40	G
GORGONZOLA – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
GEMISCHTER KASETELLER	9,50	GM