

Unser <b>BEEF TARTARE</b> pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
<b>SPECK AUS SAURIS</b> mit gerösteten Bauernbrot	9,80	AG
<b>TAFELSPITZSULZ</b> mit Jungzwiebel und Kernöl	9,20	GL
<b>MATJESFILET</b> mit Apfel und Dillrahm	9,80	DGL
<b>AVOCADO</b> mit marinierten Garnelen	12,60	BGL
<b>SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL</b> gebraten auf Blattsalat	9,80	GO
Unsere gebackenen <b>GRAMMELKNÖDERL</b> mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
<b>WIENER SUPPENTOPF</b> mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	8,20	AGL
<b>KÜRBISCREMSUPPE</b> mit Kernöl	5,00	GL
<b>DILLRAHMSUPPE</b>	4,50	GL
<b>FRITTATENSUPPE</b>	4,50	ACGL
<b>TAFELSPITZ VOM JUNGRIND</b> mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	CGL
<b>FLEDERMAUS VOM SCHWEIN</b> gebacken mit Erdäpfel–Endiviensalat	15,80	ACGLM
<b>BLUTWURST</b> mit Sauerkraut und G´röstete	12,60	AGL
<b>TIROLER HERRNGRÖST´L</b> mit Spiegelei und Krautsalat	12,80	CGL
<b>KÜRBISGNOCCHI</b> mit Salbeibutter	12,80	ACGL
Geröstete <b>SCHWEINSLEBER</b> mit Petersilerdäpfel	12,80	AGL
Gebackene <b>SCHWEINSLEBER</b> mit gemischten Salat	12,80	ACGLM
<b>KALBSKUTTELN</b> mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

Gebackenes <b>FILET VOM RADLBERGER TEICHKARPEN</b> mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	19,60	DGLM
Gebratenes <b>FILET VOM ZANDER</b> mit Kräuter und Knoblauch, dazu Petersilerdäpfel	22,60	DGL
<b>ZANDERGRÖST'L</b> mit Erdäpfel, Paprika, Jungzwiebel und Blattsalat	19,60	DGL
Gebratenes <b>SCHWEINSFILET</b> mit Spinatfülle auf Senfsoße mit Zwiebelerdäpfel	19,50	AGLM
<b>HENDLBRUST – CORDON BLEU</b> gebacken mit gemischten Salat	16,80	ACGLM
<b>KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE</b> gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGLM
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
<b>WIENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit knusprigen Röstzwiebel und Braterdäpfel	18,80	AGL
<b>FILETSTEAK VOM JUNGRIND</b> mit Rotweinscharlotten und Rosmarinerdäpfel	27,80	CGL
<b>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S</b>	10,00	ACG
<b>ZIMT – NUSSSCHMARRN</b> mit Apfelmus	9,80	ACGH
<b>PALATSCHINKEN</b> frisch gemacht! mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
<b>LEBKUCHENAUF LAUF</b> mit Punschsoße	8,40	ACGH
<b>TOPFEN – MARONIKNÖDEL</b> mit Mohnbrösel und Preiselbeerobers	9,50	ACGH
<b>MARONIMOUSSE</b> mit Weichselragout	8,60	GH
<b>SCHNEENOCKERL</b> mit Vanilleeis und Likörobbers	7,20	CG
<b>SCHNIFNER BERGKÄSE</b> 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
<b>MÜNSTER</b> – Kuh/Rotschmier und würzig, cremig	6,80	G
<b>PETIT BREBIS D'ARGENTAL</b> – Schaf/cremig, würzig	7,20	G
<b>BRIE DE MEAUX</b> – Kuh-Rohmilch/ kräftig	6,40	G
<b>GORGONZOLA</b> – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
<b>GEMISCHTER KÄSETELLER</b>	9,50	GM