

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 Kernölmarinade	9,80	GO
Gebackene PUTENBRUSTSTREIFEN mit Blattsalat und Kernölmarinade	9,80	ACG
WIENER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
SPARGELCREMSUPPE mit Weißbrotroutons	5,20	ACGL
FRITTATENSUPPE	4,00	ACGL
TAFELSPITZ VOM JUNGRIND mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	ACL
FLEDERMAUS VOM SCHWEIN gebacken mit Erdäpfel-Vogelersalat	15,80	ACGM
BLUNZENGRÖST'L mit frischen Kren und Krautsalat	10,80	AGL
KALBSLEBER gebacken mit gemischtem Salat oder geröstet mit Petersilerdäpfel	17,80 17,80	ACGLM AG
KALBSKUTTELN mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

FILET VOM RADLBERGER SAIBLING		
mit Zucchini-Paradeisgemüse und Rosmarinerdäpfel	22,60	DGL
FILET VOM ZANDER gebraten auf Spargel-Risotto	21,60	DGHL
PUTEN – CORDON BLEU		
gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
PINZGAUER BAUERNKOTELETT		
mit Bierkäs, Speck und Zwiebel gefüllt, dazu Braterdäpfel	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 Braterdäpfel	18,80	AL
FILETSTEAK VOM JUNGRIND		
mit Spiegelei, Buttergemüse und Petersilerdäpfel	27,80	CGL
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S	10,00	ACG
RAHMSCHMARR'N mit Rhabarberkompott	9,50	ACG
PALATSCHINKEN frisch gemacht!		
mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
SCHNEENOCKERL mit Vanilleeis und Likörobbers	7,20	CG
GEMISCHTES EIS VOM TICHY mit Schlagobers	7,60	CGH
SCHNIFNER BERGKÄSE 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/ kräftig	6,40	G
GORGONZOLA – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
GEMISCHTER KÄSETELLER	9,50	GM