

Unser <b>BEEF TARTARE</b> pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
<b>TAFELSPITZSULZ</b> mit Jungzwiebel und Kernöl	9,20	GL
Sautierte <b>STEINPILZE</b> auf Rucola mit gehobelten Grana <b>STEINPILZ – EIERSPEIS</b> mit Kernöl auf gerösteten Bauernbrot	11,80	GL
<b>MATJESFILET</b> mit Apfel und Dillrahm	8,80	ACGL
<b>ROTE RÜBENCARPACCIO</b> mit Topfen-Krenmousse	9,80	DGL
	8,80	GL
Unsere gebackenen <b>GRAMMELKNÖDERL</b> mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
<b>SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL</b> gebraten auf Blattsalat	9,80	GO
<b>WIENER SUPPENTOPF</b> mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
<b>STEINPILZCREMESUPPE</b>	5,20	GL
<b>KÜRBISCREMSUPPE</b> mit Kernöl	5,00	GHL
<b>BROTSUPPE</b>	4,50	AGL
<b>FRITTATENSUPPE</b>	4,00	ACGL
<b>TAFELSPITZ VOM JUNGRIND</b> mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	CGL
<b>FLEDERMAUS VOM SCHWEIN</b> gebacken mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat	15,80	ACGLM
<b>BLUNZENGRÖST´L</b> mit Krautsalat	10,80	AGL
Pikantes <b>KNÖDELPFAND´L</b> mit Paprika, Speck, Ei, Jungzwiebel und Blattsalat	11,80	ACGL
<b>KÜRBISGNOCCHI</b> mit Salbeibutter	12,80	ACGL
Gebackene <b>STEINPILZE</b> mit Sauce Tartare	18,80	ACGL
<b>STEINPILZSOSSE</b> mit gebratenen Serviettenknödel	16,80	ACGL
<b>TAGLIATELLE</b> mit Steinpilze und Speck	13,80	ACGL
<b>EIERSCHWAMMERLSOSSE</b> mit Serviettenknödel	14,60	ACGL
Geröstete <b>SCHWEINSLEBER</b> mit Petersilerdäpfel	12,80	GL
Gebackene <b>SCHWEINSLEBER</b> mit gemischten Salat	12,80	ACGLM
<b>KALBSKUTTELN</b> mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

Gebratenes <b>FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS</b> mit Zucchini-Paradeisgemüse und Rosmarinerdäpfel	22,80	DGL
<b>CALAMARI – RISOTTO</b> mit Paradeiser, Kräuter, Knoblauch und Chili	14,80	GLR
Gebratenes <b>ÖTSCHERBLICK – KOTELETT</b> (ca. 30 dkg) mit Erdäpfel-Steinpilzgröstl	18,80	GL
<b>HENDLBRUST – CORDON BLEU</b> gebacken mit gemischtem Salat	16,80	ACGLM
<b>KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE</b> gebacken mit gemischtem 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 sautierter Steinpilze und Kürbisgnocchi	27,80	ACGL
<b>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S</b>	10,00	ACG
<b>KAISERSCHMARRN</b> mit Zwetschenröster	9,50	ACG
<b>TOPFEN – ZWETSCHKENKNÖDEL</b> mit Butterbrösel	9,00	ACG
<b>PALATSCHINKEN</b> frisch gemacht!		
mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
<b>MOHNAUFLAUF</b> mit Schilchersturmsöße	8,20	ACGH
<b>SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Früchten	8,60	CG
<b>SCHNEENOCKERL</b> mit Vanilleeis und Liköröbers	7,20	CG
<b>GEMISCHTES EIS VOM TICHY</b> mit Schlagobers	8,00	CG
<b>SCHNIFNER BERGKÄSE</b> 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
<b>ROSSO DI LANGA</b> – Kuhmilch/rotschmier und mild	6,40	G
<b>CRAVANZINA</b> – Kuh-Schaf/cremig und mild	6,80	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