

*Suppe, Vorspeisen &
Salate*

*Soup, Appetizers &
Salads*

Bayrische Leberknödelsuppe
Bavarian liver dumpling soup
3,80

Salat Du Chef
Ein Berg Blattsalate der Saison
in Frenchdressing mit gebratenen
Hähnchenbrustmedaillons, Tomaten,
Ei und Knoblauchbaguette
Salad Du Chef
A mountain of green salad seasonal
salad in French dressing with roasted
chicken medaillons, tomatoes, egg
and garlic baguette
10,80

Große Salatschüssel vegetarisch
mit Streifen vom Bergkäse,
Cocktailtomaten, Bauernbrotcroutons
und Ei, dazu Baguette und Butter
Vegetarian Salad bowl
with strips of mountain cheese, cocktail
tomatoes, farm bread croutons and
egg, served with baguette and butter
9,80

Carpaccio vom Rinderfilet in
Parmesan und Pinienkernen, anbei
Stangenweißbrot und Butter

Carpaccio of beef fillet
with Parmesan cheese and pine nuts,
served with white bread and butter
12,--

Vegetarisch Vegetarian

Gebratene Serviettenknödel
mit Waldpilzen in Rahm, dazu Salat
Fried napkin dumplings
with wild mushrooms in cream and
salad
12,80

Ricotta-Ravioli
auf fruchtigem Tomaten-
Basilikumsugo, dazu Salat
Vegetarian Ricotta ravioli
on fruity tomato-basil-sugo, served with
salad
10,80

Gebratener Serviettenknödel mit
Waldpilzen in Rahm dazu Salat
Roasted dumpling
with wild mushrooms in cream, served
with salad
12,80

Ricotta-Ravioli auf fruchtigem
Tomaten-Basilikumsugo, dazu Salat
Ricotta ravioli
On fruity tomato-basil-sugo, served
with salad
10,80

Hauptgerichte

Main Course

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren
Boiled beef with horseradish sauce, comes with bouillon potatoes and cranberries
14,20

Geschmortes Lamm, verfeinert mit würzigen Kräutern und Knoblauch dazu Pfannengemüse und Röstkartoffeln
Braised lamb seasoned with spicy herbs and garlic, served with fried vegetables and roasted potatoes
14,80

Hähnchenbrustfilet mit Sherryrahm dazu Tagliatelle und ein Salat
Chicken breast fillet with sherry cream, comes with tagliatelle and a salad
14,20

Schweinemedallions in bunter Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzle und Salat
Pork medallions in colorful pepper cream sauce with homemade egg noodles and salad
15,50

Schweizer Steak vom Schweinerücken, gratiniert mit Schweizer Hartkäse und Wacholderschinken, dazu Rösti und Salat
Swiss steak from pork loin, gratinated with Swiss cheese and juniper ham, served with Rösti and salad
14,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
Original Vienna Schnitzel with fried potatoes and cucumber salad
15,50

„Hallali“, Edelwildgulasch und Champignons, dazu Spätzle, Preiselbeeren und Salat
„Hallali“ Wild game goulash with mushrooms, served with Spätzle noodles, Cranberries and salad
13,80

Hauptgerichte

Main Course

Geschmorter Hirschkalbsbraten

in Wacholderrahmsauce mit Pilzen,
dazu hausgemachte Kartoffelknödel
und Apfelrotkraut

Braised venison roast

in juniper cream sauce with
mushrooms, with homemade potato
dumplings and red cabbage with
apples

16,20

Argentinisches Rumpsteak,
gegrillt, mit Röstzwiebeln und
hausgemachter Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und bunte
Salatauswahl

Argentinian rump steak

with roasted onions and homemade
herb butter, with fried potatoes and a
colorful salad selection

21,--

Zanderfilet mit Chardonnaysauce

dazu Gemüserreis und Salat

Zander fillet

with Chardonnay sauce, vegetable
rice and salad

17,80

Spessartforelle (entgrätet)

mit Apfel-Meerrettichfüllung,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat

Spessart trout (deboned),

with apple and horseradish filling,
served with parsley potatoes and
salad

14,80

Desserts Dessert

Fruchtige Waldbeerengrütze an

Vanilleeis und Krokantsahne

Fruity forest berry porridge

on vanilla ice cream and whipped
cream with croquant

4,50

Heisse Liebe, Vanilleeis mit

heißen Himbeeren und Sahne

Hot love

Vanilla ice cream with hot raspberries
and whipped cream

4,90

Dunkle Schokoladentarte

mit weißem Mousse und

Passionsfruchtsorbet

Dark chocolate tart

with white mousse and passion fruit
sorbet

5,80

Allergene Inhaltsstoffe sind in einem
Ordner einzusehen. Bitte sprechen Sie
uns an.

Allergenic ingredients – please ask for
our folder and inform our service