

Unsere Schmankerlkarte

Drei gebackene Champignons mit Kräuterschmand 6,20 €

Bärlauchrahmsuppe 4,80 €

Bärlauchschnitzel mit Pommes Frites 12,50 €

Cordon bleu mit Bärlauch und Bergkäse gefüllt dazu Pommes Frites 16,80 €

*Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und Sahnepüree 16,90 €*

Hausgemachte, abgeschmelzte Maultasche mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelsalat 12,80 €

Saures Lüngerl mit Semmelknödel 9,90 €

Schlachtplatte mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 14,90 €

Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,90 €

Surhäxle mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 13,90 €

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Remoulade 9,90 €

Bayerisches Gröstelt´s mit Spiegelei 9,50 €

Folienkartoffel mit Kräuterschmand und Räucherlachs 11,90 €

Hausgemachter Rösti mit Kräuterschmand und Räucherlachs 12,90 €

„Krautkräpfle“ mit kleinem grünen Salat 9,90 €

Dampfnudel mit Vanillesoße 8,50 €

Marillenknödel mit Beerengrütze 4,90 €

Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus 4,90 €

Mini Vienetta Eisschnitte mit Amarenakirschen und Sahne € 6,50

Allergene erfragen Sie bitte beim Personal