

## Menüvorschläge 2018

### Vorspeisen:

- *Hirschschinken mit Preiselbeervinaigrette* € 12,50
- *Zuger Räucherforelle mit Salatbouquette und Sahnekren* € 12,50
- *Blattsalate mit gebratenen Pilzen* € 12,50
- *Vorspeisenvariation aus den oben genannten* € 14,50
- *Beef Tartar mit Wachtelei* € 18,00
- *Gebratene Gänseleber auf Basalmicoglace* € 23,00
- *Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel* € 15,50

### Suppen:

- *Klare Rindsuppe mit Fritatten oder Grießnockerl* € 5,10
- *Kartoffelsuppe mit Speck & Pfifferlingen* € 5,40

### Hauptspeisen

- *Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln & gem. Salat* € 18,00
- *Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln & gem. Salat* € 24,00
- *Tiroler Gröstel mit Krautsalat* € 13,50
- *Bodenalpgröstel (Rindsfiletscheiben & Pfifferlingen)* € 24,50
- *Rinderfilet mit Rotweinschalotten und Bratkartoffeln* € 29,50
- *Entrecote double mit Kartoffeln und Gemüse* € 24,--
- *Käsknöpfle mit grünem und Kartoffelsalat* € 13,50
- *Kalbsrücken mit feinen Nudeln und Pilzrahmsauce, Gemüse* € 28,--

### Desserts:

- *Frische Beeren mit Vanilleeis* € 6,50
- *Kaiserschmarren* € 7,50
- *Crème Brûlée* € 7,50
- *Eispalatschinken* € 7,50
- *Marillenpalatschinken* € 7,50

Gerne erfüllen wir Ihnen auch Ihre ganz speziellen Wünsche zu Ihrer Feier.