

Menüvorschläge 2020

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 € 14,50
- Bodenalpgröstel (Rindsfiletscheiben & Pfifferlingen) € 24,50
- Rinderfilet mit Rotweinschalotten und Bratkartoffeln € 29,50
- Entrecote double mit Kartoffeln und Gemüse € 26,--
- Käsknöpfe mit grünem und Kartoffelsalat € 15,50
- Kalbsrücken mit feinen Nudeln und Pilzrahmsauce, Gemüse € 28,--

Desserts:

- Frische Beeren mit Vanilleeis € 6,50
- Kaiserschmarren € 7,50
- Creme Brullé € 8,50
- Eispalatschinken € 7,50
- Marillenpalatschinken € 7,50

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