

Menüvorschläge 2022

Vorspeisen.

- Zuger Räucherforelle mit Salatbouquette und Sahnekren € 15,50
- Blattsalate mit gebratenen Pilzen € 15,50
- Vorspeisenvariation aus den oben genannten € 17,50
- Beef Tartar mit Wachtelei € 21,00
- Gebratene Gänseleber auf Basalmicoglace € 26,00
- Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel € 17,50

Suppen:

- Klare Rindsuppe mit Fritatten oder Grießnockerl € 5,90
- Kartoffelsuppe mit Speck & Pfifferlingen € 5,90

Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln & gem. Salat € 19,00
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln & gem. Salat € 25,00
- Tiroler Gröstel mit Krautsalat € 17,50
- Rinderfilet mit Rotweinschalotten und Bratkartoffeln € 33,50
- Entrecote double mit Kartoffeln und Gemüse € 29,--
- Käsknöpfe mit grünem und Kartoffelsalat € 18,50
- Kalbsrücken mit feinen Nudeln und Pilzrahmsauce, Gemüse € 33,50

Desserts:

- Frische Beeren mit Vanilleeis € 9,50
- Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster € 9,50
- Eispalatschinken € 8,50
- Marillenpalatschinken € 7,50

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