

Abendkarte

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und gehobeltem Grana 13,50

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce, eingelegtem Gemüse, Toast 15,50

Eierschwammerlcremesuppe mit Croutons 9,50

Spargeloberscremesuppe mit Spargelschöberl 9,50

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

Sommersalat mit gebratenen Eierschwammerln

(bunte Blattsalate mit Balsamico Glace, Tomate) 19,50

Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rübenscheiben
mit bunten Blattsalaten, Mangodressing 18,50

Saure Wurst mit rotem Zwiebel 8,50

gebackene frische Steinpilze, dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln 24,50

Risotto von frischen Eierschwammerl, dazu frischer Grana 20,50
plus gebratene Garnelen +11,00

vegetarisches Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel 22,00

Pochiertes frisches See Saiblingsfilet

mit Zitronen- Dillsauce und Grillgemüse 25,50

Frisches Filet vom Kabeljau gebacken, mit Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

Frisches Zanderfilet vom Rost,

dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

Bunter Grillspieß mit Huhn und Schwein

mit Grillgemüse Dippers ERdäpfel, Salsa Dip 25,00

gebratene Hühnerroulade gefüllt Eierschwammerl und Rohschinken

(vom heimischen Hendl) dazu Erdäpfelpüree mit Kräuteröl 26,50

Rindsfilet Steak medium gebraten,

mit Pfeffer Oberssauce und Erdäpfelkroketten 38,50

Schweinsmedaillons dazu Paprika- Rahmsauce,

hausgemachte Butternockerl, Speckchip 24,50

Für Süßes danach, bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!

Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-