

TAGESMENÜ

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT NUDELN

CLEAR BEEF BROTH WITH NOODLES

€ 3,80

FIAKER GULASCH

SERVIETTENKNÖDEL

FIAKER GOULASH WITH DUMPLING MADE IN A NAPKIN

€ 10,50

HIMBEERTORTE

RASBERRY TARTE

€ 3,80

MENÜ 3 GÄNGIG € 12,50

MENÜ 2 GÄNGIG € 11,50

MENÜ II

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT FRITTATEN

CLEAR BEEF BROTH WITH SLICED PANCAKES,

GEFÜLLTE KRAUTROULADE

AUF KAPERNRAHM, BUTTERREIS

FILLED CABBAGE ROULADE WITH CAPTURE SAUCE AND RICE

MENÜ € 8,80

ABENDMENÜ

WINTERLICHE BLATTSALATE MIT HAUSGEMACHTEN BLUNZENSCHNITZEN

LEAF SALAD WITH HOMEMADE SLICES OF BLACK PUDDING

€ 6,50

GRILLAUSWAHL - GEMISCHTE FLEISCHAUSWAHL VOM GRILL-

WINTERLICHEM GEMÜSE, BRATKARTOFFEL

GRILLED KIND OF MEAT WITH POTATOES AND VEGETABLES

€ 17,50

HAUSGEMACHTES KÜRBISKERNPARFAIT

HOMEMADE PUMPKIN SEED PARFAIT

€ 6,50

MENÜ 3 GÄNGIG € 26,50

MENÜ 2 GÄNGIG € 24,00

DONNERSTAG, 17. JANUAR 2019

HAUSGERÄUCHERTER HIRSCHSCHINKEN MIT ROTER HOLLERMARMELADE
SMOKED HAM OF VENISON WITH HOMEMADE RED ELDER JAM
€ 7,50

HAUSGEBEIZTER SALZKAMMERGUTLACHS AUS DEM FUSCHLSEE
MARINATED SALZKAMMERGUT SALMON FROM FUSCHLSEE
€ 10,50

CARPACCIO VOM SCHUSSFRISCHEN REH AUS DEM JAGDGEBIET UM ISCHL
CARPACCIO OF VENISON
€ 10,50

ZIEGENFRISCHKÄSE VON DER UNTERBERGERBÄURIN MIT RUCCOLA
GOAT CHEESE WITH ROCKET SALAD
€ 8,50

HAUSGEMACHTES TAFELSPITZSÜLZCHEN MIT BAUERNKERNÖL
ROUND OF BEF JELLY WITH PUMPKIN SEED OIL
€ 8,50

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL VOGERLSALAT MIT KERNÖL
HOMEMADE POTATO CORN SALAD WITH PUMPKIN SEED OIL
HAUSGEMACHTER RAUNERSALAT (ROTE RÜBEN) MIT KREN
HOMEMADE SALAD OF RED BEET WITH HORSERADISH
€ 4,20

GEMISCHTER SALATTELLER ODER BLATTSALAT
MIXED SALAD OR LEAF SALAD
€ 4,80

SALZKAMMERGUT FISCHSUPPE
-MIT RÄUCHERFORELLENFILET-
SALZKAMMERGUT FISH SPOUP WITH FILET OF SMOKED TROUT
€ 5,50

KÜRBISCREMESUPPE VOM ERNTEFRISCHEN BAUERNKÜRBIS
PUMPKIN CREAM SOUP
€ 4,20

**KLARE RINDSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN FRITTATEN, GRIESSNOCKERL,
LEBERKNÖDEL ODER FLEISCHSTRUDEL**
CLEAR BEEF BROTH WITH SLICED PANCAKES, SEMOLINA DUMPLINGS, LIVER DUMPLING OR MEAT STRUDEL
€ 3,80

REHSLÖGEL SCHUSSFRISCH AUS DEM JAGDGEBIET UM ISCHL
IM WACHOLDERRAHM, SERVIETTENKNÖDEL, APFELROTKRAUT
LEG OF VENISON IN JUNIPER SAUCE WITH BREAD DUMPLING MADE IN A NAPKIN, RED CABBAGE WITH APPLES
€ 19,50

REHRAGOUT
MIT WURZELGEMÜSE UND PILZEN, SERVIETTENKNÖDEL
RAGOUT OF DEER WITH VEGETABLES, MUSHROOMS AND DUMPLING MADE IN A NAPKIN
€ 16,50

HAUSGEMACHTE LASAGNE ÜBERBACKEN
AUF TOMATENSAUCE
HOMEMADE LASAGNE WITH TOMATO SAUCE
€ 8,80

GEFÜLLTE KRAUTROULADE -AUF KAPERNRAHM-
BUTTERREIS
FILLED CABBAGE ROULADE WITH CAPTURE SAUCE AND RICE
€ 8,80

GANSLKLEIN
MIT WURZELGEMÜSE, SERVIETTENKNÖDEL
DUCK WITH VEGETABLES AND DUMPLING MADE IN A NAPKIN
€ 8,80

HAUSGEMACHTE BLUTWURST – CHEFSACHE -
RÖSTKARTOFFEL, SAUERKRAUT
HOMEMADE SAUSAGES OF BLACK PUDDING WITH SOUR CROUT AND ROAST POTATO
€ 10,50

HAUSGEMACHTE KÜRBISLASAGNE
HOMEMADE PUMPKIN LASAGNE
€ 8,80

**WIR BACKEN AUSSSCHLIESSLICH IN DER PFANNE
MIT ÖSTERREICHISCHEM RAPSÖL**

CORDON BLEU
PETERSILKARTOFFERL, PREISELBEEREN
BREAD CRUMBED AND FRIED ESCALOPE - FILLED WITH CHEESE AND AHM - WITH PARSLEY POTATO, LINGONBERRIES
VON DER PUTE ODER SCHWEIN *TURKEY OR PORK* € 14,50
VOM KALB *VEAL* € 17,80

WIENER SCHNITZEL
PETERSILAKRTOFFERL, PREISELBEEREN
BREAD CRUMBED AND FRIED ESCALOPE WITH PARSLEY POTATO, LINGONBERRIES
VON PUTE ODER SCHWEIN *TURKEY OR PORK* € 12,50
VOM KALB *VEAL* € 16,80

FILET VOM FANGRISCHEN SALZKAMMERGUTLACHS AUS DEM FUSCHLSEE

PETERSILKARTOFFERL

FILET OF FUSCHLSEESALMON WITH PARSLEY POTATOES

€ 24,50

NATURSCHNITZEL VOM KALB

IM EIGENEN SAFTERL, BUTTERREIS

VEAL ESCALOPE WITH RICE

€ 17,50

KALBSRAHMGULASCH

BUTTERS PÄTZLE

GOULASH OF VEAL WITH BUTTER SPEATZLE

€ 10,50

HAUSGEMACHTS KALBSRAHMBEUSCHERL

SERVIETTENKNÖDEL

LIGHTS OF VEAL WITH DUMPLINGS MADE IN A NAPKIN

€ 9,50

LADY STEAK

-SAFTIGES FILET STEAK VOM GOSAUER BAUERNRIND MEDIUM GEBRATEN-
GEMÜSE VOM MARKT, KARTOFFELSCHNITZEN

LADY STEAK WITH FRESH VEGETABLES AND POTATOE SLICES

15 DAG € 23,00

GEFÜLLTE RINDSROULADE

-IN FEINER SAUCE-

SERVIETTENKNÖDEL, PREISELBEEREN

ROULADE OF BEEF WITH DUMPLINGS MADE IN A NAPKIN, LINGONBERRIES

€ 11,50

GEKOCHTES RINDFLEISCH

SEMMELKRENN, RÖSTKARTOFFELN

BOILED VEAL WITH HORSERADISH AND ROASTED POTATOES

€ 10,50

PUTENBRUSTSTREIFEN AUS DEM WOK

MIT GEMÜSE

GRILLED TURKEY STIPS WITH VEGETABLES

€ 12,50

**WIR BACKEN NACH ALTEN HAUSREZEPTEN OHNE VERWENDUNG VON
GESCHMACKSVERSTÄRKERN, FARBSTOFFEN ODER BACKHILFSMITTEL**

KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER (WARTEZEIT 20 MINUTEN)

BROWNED PANCAKE WITH STEWED PLUMS

€ 9,80

EISPALATSCHINKE MIT SCHLAG UND WARMER SCHOKOLADE

PANCAKE WITH ICE CREAM AND CHOCOLATE

€ 8,20

MARILLEN-ODER PREISELBEER PALATSCHINKE (1 STÜCK)

PANCAKE WITH APRICOT OR LINGONBERRY JAM (1 PIECE)

€ 3,80

LEBKUCHENMOUSSE AUF MARINIERTEN WEICHSELN

MOUSSE OF GINGER BREAD WITH SOUR CHERRIES

€ 7,50

WALDHONIGPARFAIT MIT HONIG AUS ISCHLS IMKEREI -

HONEY PARFAIT

€ 7,50

KARAMELLEIS IM MARONINEST MIT MARINIERTEN WEICHSELN

CINNAMON ICE CREAM WITH CHESTNUTS AND SOUR CHERRIES

€ 8,50

AUSWAHL VON HAUSGEMACHTEN PARFAITS

SELECTION OF HOMEMADE PARFAITS

€ 8,50

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAG

ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM

€ 5,50

KLEINE KÄSEAusWAHL

VARIETY OF CHEESE

€ 7,50

APFELWALNUSSTORTE *APPLE WALNUT TARTE*

SACHERTORTE MIT SCHLAG *CHOCOLATE CAKE WITH WHIPPED CREAM*

GEZOGENER APFELSTRUDEL *APPLE STRUDEL*

€ 3,80

UNSERE MITAREITER INFORMIEREN SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN!