

Speisekarte

Vorspeisen

Essigwurst mit Zwiebel, 1 Gebäck 8,00

*Hirschschinken
mit Oberskren, 1 Gebäck* 11,00

Suppen

*Rindsuppe, wahlweise mit
Frittaten, Nudeln oder Leberknödel* 3,80

Kürbiscremesuppe 5,50

*Suppentopf
(Gemüse, Nudeln, Rindfleisch)* 6,00

Salate

*Gebackene Blunzen
auf Erdäpfelsalat* 9,50

*Hühnerbruststreifen
auf gemischtem Salat* 11,00

Fische

*Gebratenes Lachsforellenfilet
auf Kürbisrisotto* 17,00

*Saibling gebraten oder blau
mit Petersilienkartoffeln und gemischter Salat* 19,00

Hauptspeisen

Buchweizenlaibchen mit Kürbispüree und Kräuterseitlinge (vegan)	12,00
Hausburger mit Pommes	12,00
Hirschkalbsbraten mit Serviettenknödel und Rotkraut	19,00
Rindsgulasch mit Semmelknödel	12,00
Gekochtes Ochsenfleisch mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren	16,00
Gebratene Maishendlbrust, Polentaknödeln und Herbstgemüse	16,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, gemischter Salat vom Schwein	15,00
vom Geflügel	16,00
Cordon Bleu mit Reis und gemischter Salat vom Schwein	17,00
vom Geflügel	18,00

Dessert

Stanitzel mit Schlagobers und Hollerröster	3,80
Topfenstrudel	3,80
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	6,00