

	Tataki, Thunfisch			
	Asiatische Soßen			16,20
	Bio-Rindsbacken			
	Berglinsen, Kartoffelroulade			29,60
MENÜ I	Geeistes Schokolademousse, Birnen oder Käse			9,80 10,80
	Menü			54,10
	Kürbis-Crèmesuppe			6,80
MENÜ II	Riebelmaistaschen, Randig, Blattspinat			19,60
	Apfel-Topfenküchlein, Süßweinsabayon, Vanilleeis oder Käse			9,80 10,80
	Menü			34,70
	Tafelspitzsulze, Kernöl-Vinaigrette			13,60
VORSPEISEN	Blattsalate, Speck- & Pilzstreifen Kernöl-Vinaigrette			8,90
	Rössle Fischsuppe	<u>Vorspeise</u> 27,60	<u>Hauptspeise</u>	41,40
	Rindskraftsuppe - Flädle oder Kalbsleberspätzle			6,20
HAUPTSPEISEN	Kalbshuft, Pfefferrahmsoße Gemüse, Nudeln			35,60
	Strudel, Bachsaibling Blattspinat, Pilzrisotto			32,40
	Backhuhn, gemischter Salat, Preiselbeeren			20,60
	Schweins-Wienerschnitzel Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren			20,40

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.

Hirschkalbsrücken Blaukraut, Kartoffelroulade	39,70
Faschierte Wild-Laibchen Sprossenkohl, Topfenspätzle	24,30
Wildschweinsrücken Berglinsen, Kartoffelkroketten	32,60
Bio-Entenbrust Blaukraut, Kartoffel-Grießknödel	36,70

Geeistes Schokolademousse, Birnen 9,80

Apfel-Topfen-Küchlein
Süßweinsabayon, Vanilleeis 9,80

Käse 10,80

Vanilleeis
Schuss Averna 5,40

Eiskaffee
Vanilleeis, Espresso
Kaffeelikör, Schlagrahm 7,80

Eis – Kugel 2,30
Sauerrahm / Vanille / Karamell / Kokos /
Mango / Zitrone / Himbeere / Passionsfrucht / Heidelbeeren

Wir sind bemüht unsere Speisenkartenseite „à jour“ zu halten.
Kurzfristige Änderungen in unserem Angebot sind dennoch
jederzeit möglich.