

	Gebeizte Lachsforelle, Fenchel	14,20
M E N Ü I	Keule, Hirschkalb	
	Blaukraut, Topfenspätzle, Kartoffelkroketten	35,40
	Walnuss-Eisparfait, Heidelbeeren	9,80
	<i>oder</i> Käse	10,80
		<u>58,40</u>
	Küchlein Vollmilchsauerkäse, Rote Beete	11,80
M E N Ü II	Kartoffel – Kürbis Tascherl, Blattspinat	17,60
	Apfel- Topfenküchlein, Honigeis	9,80
	<i>oder</i> Käse	10,80
	Menü	<u>38,20</u>
	Taubenterrine, Zwetschgen-Chutney, Brioche	14,60
V O R S P E I S E N	Blattsalate, Speck- & Pilzstreifen, Kernöl-Vinaigrette	8,90
	Rössle Fischsuppe <u>Vorspeise</u> 27,60. <u>Hauptspeise</u>	41,40
	Petersilwurzelsuppe	6,80
	Rindskraftsuppe - Wildravioli <i>oder</i> Flädle	6,20
H A U P T S P E I S E N	Rindsentrecôte, Pfefferrahmsoße	
	Gemüse, Rosmarinkartoffeln	38,60
	Saiblingsfilet, Fenchel, Tomatenrisotto	33,20
	Backhuhn, gemischter Salat, Preiselbeeren	20,60
	Schweins-Wienerschnitzel	
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	20,60	

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.

Walnuss-Eisparfait, Heidelbeeren	9,80
Apfel- Topfenküchlein, Honigeis	9,80
Käse	10,80
Vanilleeis	
Schuss Averna	5,40
Eiskaffee	
Vanilleeis, Espresso	
Kaffeelikör, Schlagrahm	7,80
Hausgemachtes Eis – Kugel	2,30
Sauerrahm / Vanille / Karamell / Kokos / Mango / Zitrone / Himbeere / Passionsfrucht / Heidelbeere	

Täglich auch noch zusätzliche Empfehlungen vom Chef des Hauses. ZUR ZEIT BESONDERS AUS DER WILDBRETKÜCHE. Diese scheinen hier nicht auf.

Wir sind bemüht unsere Speisekarte im Internet -à-jour- zu halten, bitten jedoch um Ihr Verständnis, wenn es dennoch zu kurzfristigen Änderungen kommen kann, die dann womöglich nicht gleich hier vermerkt sind.