

M E N Ü I	Gebeizte Lachsforelle, Limetten, Fenchel	14,20
	Rindsschulterbraten Blaukraut, Kartoffelpüree	27,40
	Panna Cotta, Vanille, Heidelbeeren <i>oder</i> Käse	10,20 10,80
		<u>50,30</u>
M E N Ü II	Rote Linsen-Currysuppe, Frühlingsrolle	7,40
	Ricotta-Cannelloni Salbeibutter, Blattspinat	20,60
	Powidltascherl, Preiselbeerrahm, Honigeis <i>oder</i> Käse	10,20 10,80
		<u>37,30</u>
V O R S P E I S E N	Lauwarm, mariniertes Kalbskopf Aceto Balsamico Pecoraro, Olivenöl	14,60
	Gebackene Gemüse-Sushi, asiatische Soßen	11,20
	Blattsalate, Speck- & Pilzstreifen, Kernöl-Vinaigrette	9,40
	Rössle Fischsuppe <u>Vorspeise</u> 27,60 <u>Hauptspeise</u>	43,40
	Rindskraftsuppe - Leberspätzle <i>oder</i> Flädle	6,50
H A U P T S P E I S E N	Rindsentrecôte, Pfefferrahmsoße Gemüse, Kartoffelroulade	39,60
	Ländle-Kalbsrücken, Nusskruste Petersilwurzel-Püree, Nudeln	38,60
	Bachforelle, Fenchel, Zitronenrisotto	35,20
	Backhuhn, gemischter Salat, Preiselbeeren	20,60
	Schweins-Wienerschnitzel Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	20,60

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.

Powidltascherl, Preiselbeerrahm Honigeis	10,20
Panna Cotta, Vanille, Heidelbeeren	10,20
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 / Bockbier	

*Täglich auch noch zusätzliche Empfehlungen vom Chef des Hauses.
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.*