



SPEISEN

FOOD

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

- Tafelspitzbouillon | Wurzelgemüse | hausgemachte Flädle** 5,90 €
beef broth | root vegetables | homemade pancake strips
- Kartoffel-Lauch-Suppe | gezupftes Baguette** *Veggie* 6,90 €
potato leek soup | baguette
- Kleiner bunter Salatteller - Blattsalate | Hausdressing | Kresse** *Veggie* 5,90 €
small salad | house dressing | cress
- Tafelspitz-Carpaccio | Schnittlauch-Kren-Vinaigrette | Radieserl | Feldsalatbouquet** 14,90 €
slices of boiled beef rump | chive horseradish vinaigrette | radishes | cornsalad

Kalte Speisen

cold dishes

- Schweizer Wurstsalat | rote Zwiebeln | Essiggurke | Brot | Butter** 11,90 €
Swiss „Wurstsalat“ with cheese | red onions | gherkin | bread | butter
- Räucherlachs | Apfelkren | Kartoffelrösti | Dill | Salatbouquet** 14,90 €
smoked salmon | apple horseradish | potato hash browns | dill | salad
- Hausgemachte Schweinebratensülze | Remouladensauce | Röstkartoffeln** 16,90 €
homemade pork meat aspic | sauce rémoulade | roasted potatoes

Ochsen-Kessel

ox-kettle

- Im Kupfertopf (ab 2 Personen):** 25,90 €
Gesottener Rindertafelspitz vom alpenländischen Rind | Tafelspitzbrühe | Wurzelgemüse | Blattspinat | Schnittlauchrahmsauce | Apfelmeerrrettich | Röstkartoffeln / Person
served in copper pot (from 2 persons):
boiled alpine beef | beef broth | root vegetables | spinach | chive cream sauce | apple horseradish | roast potatoes

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



Hauptspeisen

main dishes

- Chili sin Carne á la Olli (leicht scharf) -** *Vegan* 15,90 €
Grünkern-Soja-Chili | Kidneybohnen | Paprika | Erbsen | Mais | Sellerie | Majoran | Zitronengras | Basmatireis | Schmand (vegetarisch)
green spelt soy chili | kidney beans | peppers | peas | corn | celery | majoram | lemongrass | basmati rice | sour cream (vegetarian)
- Großer bunter Salatteller -** *Veggie* 13,90 €
saisonale Salate | Tomaten | Sprossen | Hausdressing
salad plate - seasonal salads | tomatoes | sprouts | homemade dressing
- **mit gebratenen Champignons** *Veggie* 15,90 €
with fried mushrooms
 - **mit geröstetem Münchner Tellerfleisch** 18,90 €
with roasted boiled beef
 - **mit gebratenem Doradenfilet** 19,90 €
with grilled dorade fillet
- „Caesar Salad“ -** *Veggie* 15,90 €
Romanasalat | Caesar Dressing | Kirschtomaten | Parmesan | Croutons
romaine lettuce | caesar dressing | cherry tomatoes | parmesan cheese | croutons
- **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** 19,90 €
with grilled chicken breast strips
- Käsespätzle - dreierlei Käse | Röstzwiebeln | Beilagensalat** *Veggie* 14,90 €
cheese spaetzle - three kinds of cheese | deep fried onions | side salad
- Berglinsen-Eintopf -** *Veggie* 14,90 €
Braune Linsen | Karotten | Sellerie | Apfel-Essig | Kartoffel | Petersilie
brown lentil stew | carrots | celery | apple vinegar | potato | parsley
- **mit knusprigem Bauchspeck** 15,90 €
with crispy bacon
- Gegrilltes Doradenfilet | natives Olivenöl | Meersalz | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln** 22,90 €
grilled dorade fillet | virgin olive oil | sea salt | spinach | rosemary potatoes
- „Schwabenteller“ -** 23,90 €
Schweinelendchen | geröstete Speckscheiben | Pilzrahmsauce | Beilagens Gemüse | Käsespätzle | Röstzwiebeln
grilled pork tenderloin | bacon | mushroom cream sauce | vegetables | cheese spaetzle | deep fried onions
- Schweinekrustenbraten | Dunkelbiersauce | Bratengemüse | Apfelblaukraut | zweierlei Knödel** 16,90 €
pork roast | dark beer gravy | roast vegetables | apple red cabbage | dumplings

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /

For information on allergens and ingredients please ask our service staff.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



Pfannenschnitzel vom Landschwein - Wiener Art Pommes frites Zitrone pork escalope "Viennese style" french fries lemon	16,90 €
„Allgäuer Schnitzel“ - Schweineschnitzel Rahmsauce saisonales Gemüse Käsespätzle Röstzwiebeln pork escalope cream sauce seasonal vegetables cheese spaetzle fried onions	19,90 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Preiselbeeren Zitrone Röstkartoffeln Beilagensalat veal escalope "Viennese style" cranberries lemon roast potatoes side salad	26,90 €
Kalbsleber Apfel Röstzwiebeln Kartoffel-Püree Grilltomate liver of veal apple fried onions potato mash grilled tomato	21,90 €
Hirsch-Edelgulasch Apfelblaukraut Semmelknödel karamellierte Kumquats venison goulash apple red cabbage bread dumplings caramelised kumquats	23,90 €
„Böfflamot“ - Geschmorte Schulter vom alpenländischen Rind hausgemachte Eierspätzle bunter Salatteller braised shoulder of regional beef homemade spaetzle side salad	24,90 €
Rumpsteak vom Rost Rosmarinbutter Chimichurri Grilltomate Süßkartoffelspalten roasted beef tenderloin rosemary butter chimichurri grilled tomato sweet potato	28,90 €

Desserts

desserts

Affogato al caffè - Espresso Vanillerahmeis espresso vanilla ice cream	4,20 €
Braunes Schokoladenmousse frische Früchte brown chocolate mousse fruits	7,90 €
Apfelstrudel Vanilleeis Sahne frische Früchte apple strudel vanilla ice cream whipped cream fruits	7,90 €
Apfelkücherl Vanillerahmeis frische Früchte battered apple rings vanilla ice cream fruits	8,90 €
Kaiserschmarrn Apfelmus <u>oder</u> Zwetschgenröster Kaiserschmarrn apple sauce <u>or</u> sugar plums	13,90 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

