

Unsere Speisekarte



Abissert was vorweg und aus dem Suppentopf ...

Kleiner, gemischter Salat	4,80€
Vogersalat mit Buttercroutons und gebratenem Schafskäse im Speckmantel	12,80€
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pilzen und Parmesanspäne	15,80€
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	5,00€

Und jetzt zur Hauptsache ...

Spanferkelschulter mit Natursoß', Knödelduett und Speckkraut	16,80€
G'sottene Ochsenbrust auf Rahmwirsing, Kren und Salzkartoffel	16,80€
„Reindlteller“ verschiedene Bradl, mit Knödelduett, Jus und Kraut	15,80€
Vesperteller, Schweinelendchen mit Schwammerlsoße und Spätzle	15,80€
Wiener Zwiebelrostbraten aus d. Hüfte, Schmelzzwiebeln und Röstkartoffeln	21,80€
Schlowi Cordon-Bleu mit Pommes frites und Preiselbeeren	16,80€
Wildgoulasch mit Schupfnudeln und Blaukraut	17,80€
Grillteller, verschiedene Medaillons mit Pommes frites und Kräuterbutter	18,80€

An der Angel und Vegetarisch ...

Lachssteak auf getrüffeltem Bandnudeln mit Blattspinat	22,80€
Tagliatelle „Tartuffo“ mit Blattspinat und Grana Padano Parmesan	13,80€

Was Süßes hinterher ...

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis	8,50€
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50€
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne	8,50€

