

## Aperitif

„Rosato Mio“

Rosato, Soda, Prosecco, Basilikum

EUR 5,20 / Glas

x x x

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 4,90 / Glas

## Vorspeise

Blutwurstgröstl auf Rettichscheiben mit Salatsträußchen EUR 8,80

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan EUR 13,50

## Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln,  
Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch EUR 4,20

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl  
oder Pfannkuchenstreifen EUR 4,50  
EUR 4,20

## Salat

Kleiner gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing EUR 4,80

Gemischter Salat mit Steinpilzravioli, Birnenspalten und Walnusskernen EUR 12,90

Salatschüssel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
und Balsamico-Hausdressing EUR 11,50

„Knusperschnitzel“ - Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade  
mit frischen Früchten, Blattsalat und Mangodressing EUR 14,80

## Vegetarisch

Wirsingwickerl mit Brezenfüllung auf Linsengemüse EUR 12,80

Tegemseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat EUR 10,50



## Fisch

*Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln* EUR 17,80

*Pikantes Garnelencurry mit Wok-Gemüse und Thai-Duftreis* EUR 22,50

## Fleisch

*Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree* EUR 15,80

*Gesottener Bayrischer Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Spinat und Butterkartoffeln* EUR 15,50

*Wiener Schmitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren* EUR 16,50

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln* EUR 19,50

*Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus und Kartoffel-Gurkensalat* EUR 9,80

## Dessert

*Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce* EUR 4,20

*Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosauce* EUR 6,10

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus* EUR 7,80

# Saisonschmankerl

## Aperitif

Galliano mit Prosecco aufgegossen  
EUR 5,20/ Glas

## Vorspeise

Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Speck und Croutons EUR 6,50

## Suppe

Indonesische Currysuppe mit gegrillter Garnele EUR 5,20

## Hauptgerichte

Zanderfilet vom Grill auf Graupenrisotto und Zucchini EUR 24,90

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Röstzwiebel und Kartoffelpüree EUR 14,50

Hirschschmitzel mit Cassissauce, Romanesco und Kartoffelrösti EUR 16,90

Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne,  
Rosenkohl und Butterspätzle EUR 14,80

## Dessert

Eierlikör - Creme Brûlée mit frischer Minze EUR 6,90

Von der Naturkäserei Waldhauserhof in Piesenkam  
„Heumilchkäse“ 3 verschiedene Sorten EUR 8,90

## Dessertweineempfehlung

Tre Filer DOC 0,1l EUR 6,90  
Trebiano, Chardonnay, Sauvignon blanc  
Cà dei Frati, Lombardei

## Weineempfehlung

### Weiß

2016 Juliusspital 0,25l EUR 6,90  
Weißer Burgunder  
Würzburg

### Rot

2016 Entrecôte 0,25l EUR 6,90  
Cuvée aus Merlot, Cabernet, Syrah  
Frankreich  
Kellerei Muri-Gries

• Unsere Allergenkarte erhalten Sie auf Wunsch vom Servicepersonal •