



Speisenkarte

Suppen

Spargelcreamsuppe	€ 5,50
Frittatensuppe ^{AI}	€ 6,00

Unsere Klassiker

Rosa Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln und Remoulade ^{J8}	€ 25,00
Backhendl mit Kürbiskern-Panade, Kartoffelsalat und Remoulade	€ 22,50
Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas dazu Bratkartoffeln	€ 23,50
Knödel-Tris auf lauwarmem Kraut-Speck-Salat und Parmesan	€ 20,00

Rote Beete, Spinat und Speckknödel

Dieses Gericht ist auch als vegetarische Variante ohne Speck erhältlich

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Gurken in Rahm und Preiselbeeren ^{AC8}	€ 29,90
Zwiebelrostbraten kurzgebraten mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ^{AJIG}	€ 28,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Sellerie-Püree und glasierte Möhren ^{A18}	€ 27,90



Vegetarisch

<i>Kasspatzln mit Bergkäse aus Tirol und Röstzwiebeln</i>	€ 19,50
<i>Kürbiskern-Knödel mit geriebenen Parmesan, geschmolzene Butter und Spitzkohlsalat</i>	€ 20,00
<i>Spargel – Risotto mit geriebenen Parmesan und Spargel</i> <i>auch als nicht vegetarisch mit Rinderstreifen</i>	€ 21,50 + € 5,00

Nachspeise

<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis ^{AC}</i> <i>mit Rum und Rosinen</i>	€ 14,00 + € 2,00
<i>Zimt-Nougat-Knödel mit Aprikosenkompott</i>	€ 8,00

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 MIT FARBSTOFF – 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL – 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL –
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER – 5 GESCHWEFELT – 6 GESCHWÄRZT –
7 MIT PHOSPHAT – 8 MIT MILCHEIWEIß (BEI FLEISCHERZEUGNISSEN) – 9 KOFFEINHALTIG – 10 CHININHALTIG 11 MIT SÜßUNGSMITTEL – 13 GEWACHST
A GLUTENHALTIGES GETREIDE – B KREBSTIERE * C EIER * D FISCH * E ERDNÜSSE * F SOJA (BOHNEN) * G MILCH * H SCHALENFRÜCHTE I SELLERIE * J
SENF * K SESAMSAMEN * L SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE * M LUPINEN *
N WEICHTIERE *

*UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE