

Tageskarte

Vorspeisen & Salate

- Variation von herbstlichen Marktsalaten mit Balsamicodressing 7,80
- In der Sesamkruste gebackene Hühnerbrust an Marktsalaten
mit Kirschtomaten und Honig-Chillidressing 12,80
- „Ochsenfetzen“ von der irischen Lende auf Rucola-Salatvariation
mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing 14,80

Aus dem Suppentopf

- Tafelspitzbrühe mit hausg´machte **Leberknödl**, Gemüse und Schnittlauch 4,80
- Rahmige Supp´n vom **Hokkaidokürbis**
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl 4,80
- Aufg´schäumte **Kartoffel-Maronensupp´n**
mit gehackten Kräutern und Tiroler Speckkrusteln 4,80

Pasta & Vegetarisch ...

- Gegrillter Ziegenkas** mit gebratenem Marktgemüse
an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip 12,80
- Linguine** mit Zucchini, Kirschtomaten und Rucola in Olivenöl,
obendrauf gehobelter Parmesan 12,80
- Risotto** mit gebratenen Pfifferlingen, Steinchampignons,
Lauchzwiebeln und gehobelter Parmesan, dazu ein kleiner Marktsalat 14,80

Ins Netz gegangen

Gegrilltes **Lachsfilet-Steak** auf roten Beeten mit Krensoß',
dazu Petersilienkartoffeln

€ 17,80

Tageskarte

Schlußfrisch aus den Oberaudorfer Bergen

In Butter gebratene **Hirschkalbsleber** mit Apfelspalten und Calvadossoß',
dazu glasiertes Marktgemüse und Kartoffelpüree

17,80

Wildscheinbraten in kräftiger Rotwein-Preiselbeersoß'
mit glasierten Maronen, Blaukraut und Serviettenknödl

18,50

Rehrückenfilet-Spitzen mit gebratenen Pfifferlingen in Portweinssoß'
mit Rosenkohlgemüse und handgehobelten Butterspätzle

25,80

Vom Grill und aus'm Ofen...

Portion **Gansjung (Gänseklein)** mit Semmelknödl 9,90

Spanferkelbraten in Franziskaner Dunkelbiersoß'
mit zweierlei Knödel und Speck-Krautsalat 16,80

¼ oder ½ Bauernente frisch aus'm Bratreind'l in eigener Soß'
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödl 15,50/20,50

Geschnetzeltes vom Kalb mit gebratenen Steinchampignons in Rahm,
dazu handgeriebener Kartoffelrösti 16,80

Vom bayrischen Weiderind aus eigener Aufzucht im Glonntal...

Rinder-Saftgoulasch mit Semmelknödl und herbstlichem Marktsalat 15,80

Im Wurzelsud gesottener **Tafelspitz**, mit geriebenen Kren
auf herbstlichen Marktgemüse, dazu Röstkartoffeln 17,80

In Rotwein **geschmorter Rindernacken** mit Rosmarinjus,
gebratenen Polentarösti und herbstlichem Marktsalat 17,80

Zum Abschluß was Süßes...

Hausg'machte **Topfenknödl** in Zimt-Brösel ausgebacken
auf lauwarmen Zwetschgenröster

€ 5,80