

Tageskarte

Vorspeisen & Salate

<i>Variation von knackigen Marktsalaten mit Balsamicodressing</i>	7,80
<i>Gebratene Hühnerbruststreifen auf herbstlichen Marktsalaten mit Kirschtomaten und Honig-Chilidressing</i>	11,80
<i>Gebratene Pfifferlinge und Tiroler Speckkrusteln auf Feldsalat mit Balsamicodressing, gerösteten Kürbiskernen und steirisches Kernöl</i>	14,80
<i>In Kräuterbutter gebratene Ochsenlendenstreifen auf herbstlichen Marktsalaten mit Rucola, Kirschtomaten, gehobelten Parmesan & Balsamicodressing</i>	14,80

Aus dem Suppentopf

<i>Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle, Gemüse und Schnittlauch</i>	4,20
<i>Rahmsupp'n vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl</i>	4,50
<i>Kartoffel-Maronensupp'n mit gerösteten Pfifferlingen, Maronen und Tiroler Schinkenspeck</i>	5,20
<i>Gulaschsupp'n mit Kartoffeln und gebratenen Paprika in der Löwenkopfterrine serviert, mit Hausbrot</i>	6,80

Schwammerl, Pasta & Vegetarisch ...

<i>Gegrillter Ziegenkas mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip</i>	12,80
<i>Linguine mit rosa gebratener Barbarie-Entenbrust rosa Pfeffer, Zucchini und gehobelter Parmesan, dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten und Balsamico</i>	16,80
<i>Mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten gebratene Pfifferlinge im Kräuterrührei dazu Petersilienkartoffeln und grüner Salat</i>	14,80
<i>„Schwammerlrisotto“ mit Pfifferlingen, Kräutersaitlingen, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan, dazu Feldsalat mit steirischem Kernöl</i>	15,80

Tageskarte

Ins Netz gegangen....

*In Kräuterbutter gebratenes Kabeljaurückenfilet
auf Linguine mit sautierten Pfifferlingen und Tiroler Speckkrusteln
dazu grüner Salat
18,50*

Vom Grill und aus'm Ofen...

*Spanferkelbraten mit Franzisakner Dunkelbiersoß'
zweierlei Knödl und Speckkrautsalat 16,80*

*In Butter gebratene Kalbsleber mit Apfel-Calvadosjus
glasiertem Herbstgemüse und Kartoffelpüree 19,50*

*Im Wurzelsud gesottener Ochsentafelspitz mit geriebenem Kren
auf rahmigen Wirsinggemüse, dazu Röstkartoffeln 16,80*

*„Böfflamod“ vom Bürgermeisterstück in kräftiger Rotweinssoß'
mit glasiertem Marktgemüse und Serviettenknödl 16,80*

Schußfrisch von der Jagd aus den Oberaudorfer Bergen

*Hirschkalbsgoulasch in Wacholdersoß' mit Preiselbeeren
dazu glasierten Rosenkohl und Semmelknödl 15,80*

*Hirschschnitzelchen aus der Butterpfanne mit Waldschwammerl
in leichtem Kräuterrahm, Rotweinbirne & Preiselbeeren
dazu handgehobelte Eierspätzle 18,50*

Zum Abschluß was Süßes....

Duett von weißer und dunkler Schokomousse an süßen Chili-Kirschen 7,80

*Kaiserschmarrn frisch aus der Pfanne, mit oder ohne Rosinen
Mandeln und hausg'machtem Birnenkompott (20 min Zubereitungszeit) 9,80*