

Tageskarte

Ins Netz gegangen....

*Gebratenes Kabeljau-Rückenfilet mit Kräuterkruste überbacken
auf rote Beete-Risotto und leichtem Krenschaum*

17,50

Vorspeisen & Salate

<i>Variation von knackigen Marktsalaten mit Balsamicodressing</i>	7,80
<i>Gebratene Hühnerbruststreifen auf winterlichen Marktsalaten mit Kirschtomaten und Honig-Chilidressing</i>	11,80
<i>Lachsfiletstreifen mit zerlassener Kräuterbutter auf winterlicher Salatvariation mit Rucola, Kirschtomaten und Balsamicodressing</i>	13,80
<i>Feldsalat mit gebratenen Hasenfilet's gerösteten Walnüssen und Preiselbeerdressing</i>	14,80

Aus dem Suppentopf

<i>Hausg'machte Leberknödl mit Gemüse und Schnittlauch in Wildkraftbrühe mit Sherry</i>	4,50
<i>Münchener Kartoffelsupp'n mit Majoran und Tiroler Speckkrusteln</i>	4,20
<i>„Nudelsupp'ntopf“ Ochsenbrühe mit Nudeln, Gemüse, Ochsenfleisch und Schnittlauch in der Löwenkopfterrine serviert</i>	4,80

Pasta & Vegetarisch ...

<i>Gegrillter Ziegenkäse mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip</i>	12,80
<i>„Franzi's Käsespätzle“ handgehobelte Spätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln, Tiroler Bergkäse und kleinem Marktsalat</i>	12,50
<i>Linguine mit gebratenen Zucchini, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan, dazu Rucolasalat mit Balsamico</i>	13,80

Tageskarte

*Blut-und Leberwurst vom Metzger Gassner
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
10,80*

Vom Grill und aus'm Ofen...

- Gebackenes Kotelette vom bayrischen Hausschwein aus eigener Aufzucht
mit lauwarmen Kartoffel-Radieserlsalat 14,80*
- Ochsenhals vom bayrischen Weiderind aus dem Wurzelsud
auf Rahmwirsing mit geriebenem Kren, dazu Petersilienkartoffel 15,80*
- Rindersaftgulasch mit Paprikastreifen, Essiggurkerl
und Semmelknödl, dazu grüner Salat 15,80*
- Geschnetzeltes vom Kalb mit gebratenen Schwammerl'n
in Rahmsöß', dazu handgeriebener Kartoffelrösti 16,80*

Schußfrisch von der Jagd

- Gulasch vom Hirschkalb in Wacholdersöß' mit Portwein
gebratenen Steinchampignons & Rosenkohlgemüse, dazu Serviettenknödl 15,80*
- Hasenschäuferl in Preiselbeer-Rotweinsöß' mit Dörripflaumen,
Apfelblaukraut und Semmelknödl 15,80*
- In Butter gebratene Hirschleber mit Balsamicojus,
glasiertem Wintergemüse und Kartoffel-Maronenpüree 15,80*
- Natur gebratene Hirschschnitzelchen aus der Keule
mit Schwammerl'n in Preiselbeerrahmsöß'
dazu handgehobelte Eierspätzle und Feldsalat mit steirischem Kernöl 18,80*

Zum Abschluß was Süßes....

- Kaiserschmarrn frisch aus der Pfanne, mit oder ohne Rosinen und Mandeln,
dazu lauwarmen Zwetschgenröster (ca.20 min. Zubereitungszeit) 9,80*