

Tageskarte

Vorspeisen & Salate

<i>Variation von knackigen Marktsalaten mit Balsamicodressing</i>	7,80
<i>Gebratene Hühnerbruststreifen auf sommerlichen Marktsalaten mit Kirschtomaten und Honig-Chilidressing</i>	11,80
<i>Gebratene Pfifferlinge auf Feldsalat mit Tiroler Schinkenspeck, steirischem Kernöl und Balsamico</i>	14,80
<i>In Kräuterbutter gebratene Ochsenlendenfetzen auf sommerlicher Salatvariation mit Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan</i>	14,80
<i>Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Tiroler Speckkrusteln an Sommersalaten mit Kirschtomaten und Balsamicodressing</i>	14,80

Aus dem Suppentopf

<i>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Schnittlauch</i>	3,90
<i>Aufg'schäumte Gartenkräutersupp'n mit Basilikum und geschmolzenen Kirschtomaten</i>	4,20
<i>Rahmsupp'n von Wald- und Wiesenpilzen mit gebratenen Pfifferlingen und Tiroler Speckkrusteln</i>	5,20

Schwammerl, Pasta & Vegetarisch ...

<i>Gegrillter Ziegenkas mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip</i>	12,80
<i>„Schwammerlrisotto“ mit gebratenen Kräutersaitlingen, Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan, dazu Feldsalat mit steirischem Kernöl</i>	18,80
<i>Gebratene Pfifferlinge im Kräuterrührei mit Petersilienkartoffeln</i>	13,80
<i>Linguine mit gebratenen Pfifferlingen und gehackten Kräutern in Olivenöl, obendrauf gehobelter Parmesan</i>	16,80

Tageskarte

Ins Netz gegangen....

*Lachsfilet – Steak vom Grill mit zerlassener Kräuterbutter
auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne*

18,80

Vom Grill und aus'm Ofen...

*„Tiroler Gröstl“ mit Speck, Zwiebeln, Majoran, Bratenfleisch und Spiegelei,
dazu sommerlicher Marktsalat* 10,80

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

*Natur gebratenes Kalbsschnitzelchen mit gebratenen Pfifferlingen
auf Kräuterlinguine und gehobelten Parmesan* 19,50

*In der Butterpfanne gebratene Rehsschnitzel mit Rahmschwammerl
Preiselbeeren, Serviettenknödl und Feldsalat mit steirischem Kernöl* 21,80

Vom bayrischen Ochsen

*Gesottener Ochsentafelspitz auf jungem Blattspinat
mit frisch geriebenem Kren und Röstkartoffeln* 16,80

*Dünn geklopftes Rinderhüftsteak mit haus'gmachter Kräuterbutter
Röstkartoffeln und sommerliches Salatbouquet* 18,50

*Gebackene Ochsenbrust mit Kräuterdip
an lauwarmen Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl* 14,80

Zum Abschluß was Süßes....

Zwetschgendatschi mit Zimt-Zucker und Schlagsahne 4,30

*Palatschinken mit marinierten Blaubeeren und Schlagsahne gefüllt
dazu Natur-Joghurteis* 8,50