

Suppen Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Flädle 5,70

Spargelcremesuppe mit einem Sahnehäubchen 7,20

Bunter kleiner Salat 5,90

Grill und Tellergerichte

Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln 13,80

Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter
Gekochter oder roher Schinken, Neue Kartoffeln 20,40

Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter
2 Medaillons vom Schweinefilet, Neue Kartoffeln 24,40

Grillteller unter der Rauchglocke
Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind, Grillwürstchen,
Grillgemüse, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites 19,30

200 gr Rückensteak vom Jungschwein unter der Rauchglocke
mit Rosmarin und Thymian gebraten, hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 15,80

Schweinemedallions „Tiroler Art“
Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Morchelrahmsauce
handgeschabte Eierspätzle 20,30

Geschmortes Hirschgulasch,
Kartoffelkroketten, Preiselbeerapfel 18,80

Zanderfilet mit Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln 17,20

Vom Argentinischen Weiderind

220gr Rumpsteak unter der Rauchglocke
rosa gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 24,90

Unser Klassiker „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
220gr aus dem Rückengeschnitten mit gebackenen Zwiebelringen
Pommes Frites 24,90

220gr Rumpsteak „Madagaskar“
mit einer Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac
Kartoffelkroketten 25,20