

Sonntag Mittag Karte

Vorspeise

Winterliche Kartoffelsuppe mit „Flammlachs“

5.50

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberknödel und Gemüsewürfel

5.00

Bunte Salatschüssel mit Allerlei aus dem Garten, Hausdressing und gebratene süß scharfe Streifen vom Rinderfilet nach „Thai Art“

8.90

Hauptgang

„Unser Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Freisinger Dunkelbiersauce, Knödel und Karottengemüse a la Creme

10.90

Im Ofen auf Niedrigtemperatur in Barolowein gegarte Kalbsbackerl Gemüse und Erdäpfelstampf

18.90

„Sakrisch guat“

In der Pfanne gebratenes Kalbskotelett mit Bratenjus, buntes Gemüse und Kartoffelstampf

19.90

„Chefs“ Wildragout mit Aprikosen in kräftiger Rotweinsauce, hausgemachte Butterspätzle und gemischter Salat

19.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat

17.90

***** Von letzter Jagd *****

*Zarter Wildschweinbraten in Wacholdersauce
mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenknödel*

12.90

*Filetsteak vom Argentinischen Angus Rind mit Pfefferrahmsauce,
Bratkartoffeln und Blattsalat*

26.90

...der etwas andere Tafelspitz...

*Zarter Rinds Tafelspitz im Sud gegart mit weißer Zwiebelsauce,
Kartoffeln und Brokkoli*

14.90

*Fangfrisches Filet vom „Island Rotbarsch“ mit Dijon Senfsauce,
Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Blattsalat*

17.90

*Auf der Haut gebratene Lachsschnitte mit frischen Italienischen
Blattspinat,*

Limetten Hollandaise und Salzkartoffeln

18.90

Vegetarisch

*Kartoffel Gnocchi mit Kirschtomaten und Shiitake Pilzen
in Pesto Rahmsauce, Beilagensalat*

14.50

Dessert

Klassische Creme Brûlée mit frischen Beeren garniert

5.50

Vanilleeis mit heißen Kirschen

6.00

*Gemischter Dessertteller mit gebrannter Creme,
Schokoladen Mousse, Frucht Panna Cotta, Sorbet und frische Früchte*

8.50