

Tageskarte

MENÜ:

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

Cordon bleu vom Schweinerücken
(mit Schinken und würzigem »Tirol Milch« Käse gefüllt)
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln oder mit Pommes frites
dazu einen gemischten Salat

Heiße Zwetschke
Walnuss- und Vanilleeis mit heißen Rumzwetschken,
Schlagrahm und Spekulatius

€ 24,50

WIR EMPFEHLEN IHNEN HEUTE:

Geschnetzelte Schweinsleber in kräftiger Majoransauce,
mit Butterreis
€ 11,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Rosmarinsaftl,
dazu Apfelblaukraut und einen Semmelknödel
€ 19,00

Gegrilltes Rumpsteak von der österreichischen Kalbin
auf bunter Pfefferrahmsauce mit Gemüseröschen und Kartoffelgratin
€ 22,00

Heimische Wildgerichte:

Wildes Gamsrahmbeuschel

Streifen vom Söller Gamsherz und Lünglerl in Rahmsauce

... als Vorspeise in der Suppentasse € 4,80

... als Hauptspeise mit einem Semmelknödel € 12,50

Hubertusschnitzel

Söller Hirschschnitzel in knuspriger Nusskruste gebacken, mit Preiselbeeren,
an Kartoffelsalat und Blattsalaten mit steirischem Kürbiskernöl
€ 15,20

Medaillon vom Söller Hirschrückenfilet

rosa gebraten, an wilder Portweinsauce,
mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Kroketten
€ 31,00

ZUM DESSERT:

Hausgemachtes Zimt-Eisparfait mit warmen Weichseln

€ 7,50

Stand: Mittwoch, 11..Dezember 2019 · Irrtümer und Änderungen vorbehalten · **Über die Wintersaison: Dienstags ab 16 Uhr geöffnet**

Hinweis für Allergiker:

Unsere Karten im Restaurant sind laut Lebensmittelinformations-Verordnung gekennzeichnet.