

Tageskarte

MENÜ:

Grießnockerlsuppe

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

Dessertvariation

Orangen-Eisparfait, Tiramisu und Panna Cotta an Orangenragout

€ 27,90

WIR EMPFEHLEN IHNEN HEUTE:

Wilde Consommé

Kraftsuppe vom Hirsch mit einem Schuss Sherry,
Fleischstrudel und Gemüsestreifen

€ 6,20

Hausgemachte Schweinshaxerlsulze

mit Zwiebeln, Apfelessig und Öl, dazu Bratkartoffeln

€ 8,50

Knusprig gebackene Champignons

mit Sauce Remoulade

an buntem Salatteller mit Joghurtdressing

€ 10,90

Geschmorter Rinderbraten aus unserer eigenen Landwirtschaft

in kräftiger Zweigeltssauce, dazu Eierspatzl und einen gemischten Salat

€ 16,50

Piccata Milanese

Hauchdünne Schnitzel vom Tiroler Kalb

in Ei-Parmesanhülle gebraten, an Tomatenspagetti

€ 19,90

ZUM DESSERT:

Hausgemachtes Zimteisparfait mit warmen Weichseln

€ 7,50

Dessertvariation

Orangen-Eisparfait, Tiramisu und Panna Cotta an Orangenragout

€ 7,90

