

Menüvorschläge

Menü I

Leberknödelsuppe

Feldsalat mit sautierten Austernpilzen

**Gemischter Braten (Kalb/Schwein)
mit Reiberknödel und Salatteller**

Hausgemachter Apfelstrudel

16,50 €

Menü II

Tiroler Speckknödelsuppe

Winterliche Salate mit gerösteter Gänseleber

**Kalbsrahmbraten
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller**

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren

18,50 €

Menü III

Bayerische Festtagssuppe

**Cordon bleu (gefülltes Schnitzel)
mit Kroketten und Zuckererbsen**

Fruchtsalat mit Maraschino

16,00 €

Menü IV

Grießnockerlsuppe

Wallerfilet im Wurzelsud gegart
mit Meerrettichbutter und Schnittlauchkartoffeln

Lammedaillons im Speckmantel
mit Kartoffelrösti Prinzeßbohnen

Topfenpalatschinken

19,50 €

Menü V

Roastbeef rosa gebraten mit Tartarensöße
Stangenweißbrot und Meersalzbutter

Spargelcremesuppe

Putensahnegeschnetzeltes
mit Basmatireis und glasierten Karotten

Hausgemachtes Avocadoeis
Schokoladensahne

18,90 €

Menü VI

Brokkolicremesuppe mit Tiefseeschrimps

Schweinelendchen in Champignonrahm
mit Kroketten und Salaten der Saison

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis

18.50 €

Menü VII

Provenzalische Fischsuppe

**Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten**

Weinschaumcreme

17,90 €

Menü VIII

Aufgeschmalzne Brezlsuppe

„Goaßbradl“

**(Knusprig gebratene Schweineschulter) mit
gebackenen Kartoffeln und Bayerisch Kraut**

Bayerisch Creme

15,50 €

Menü IX

Rohkostplatte

Weißbrot mit Knoblauchbutter

Gebackener Schafskäse mit Zaziki

Salatgarnitur

Obsttörtchen mit Schlagsahne

16,50 €

Menü X

Steinpilzcremesuppe

**Verschiedene Blattsalate
mit marinierten Krebsschwänzen**

**Rinderroulade mit glasierten Karotten
und hausgemachten Eiernudeln**

Rotweibirne an Vanilleparfait

21,00 €

Menü XI

Tomatencremesuppe mit Quarkknockerl

Gemüse-Nudel-Lasagne

Tiramisu

11,00 €