

Empfehlung des Küchenchefs

	€
„Surf and Turf“	19,00
200g Rinderrückensteak und gebratenen Riesengarnellen mit Trüffeljus dazu Rosmarinkartoffeln und gegrilltes Gemüse	
Rosa gebratener Rehrücken im Crêpesmantel	18,00
auf Rahmwirsing und Schupfnudeln	
Saltimbocca vom Schweinefilet	13,50
auf Kürbisrisotto und gebratenen Waldpilzen	

Vegetarisch

Frische Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel	11,50
Waldpilzrisotto mit frischem Parmesan	10,50
Hausgemachte Käsespätzle	7,90
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	

Brotzeiten

Hausgemachter Pressak	6,80
mit Zwiebeln oder Sauer mit Brot	
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebel und Brot ^{2,3,4}	6,80
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{2,3,4}	7,30
1 Paar Bauern-Bratwurst¹ auf Sauerkraut mit Brot ^{2,3}	7,50
Currywurst mit Pommes frites ^{3,4}	7,00
Portion Pommes	3,20
Hausgemachte Tellersulz	6,90
dazu empfehlen wir Ihnen Portion Bratkartoffeln	
	3,50
Brot Extra	0,60

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 chininhaltig
7 mit Phosphat