



Auszug Wochenkarte 1

Bärlauchrahmsupperl mit Sahnehäubchen	3,30 €
Tiroler Speckknödelsuppe	3,30 €

Vorspeise:

„Toskanischer Vorspeisenteller“ mit eingelegtem, ...	8,80 €
italienischem Gemüse, mild geräucherter Lachs und Parmaschinken fein garniert, dazu Stangenweißbrot	
2 Stück hausgemachte Fleischplanzerl	6,90 €
in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	
Spaghetti „Carbonara“	7,20 €
mit Speckwürfeln und Ei	
„Allgäuer Spätzlepfanne“ hausgemachte Spätzle	8,80 €
mit buntem Gemüse, frischen Champignons und Kräutern	
Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel	9,80 €
und buntem Salatteller	
Bayerisches Rehragout, knochenfrei,	10,80 €
nach alter Familientradition gekocht, dazu Semmelknödel	
Gebackenes Kalbszünge l mit hausgemachert.....	10,80 €
Remouladensauce und Kartoffel-Ruccolasalat	

Unsere Spezialität:

Zarte Oxenbackerl	12,80 €
in einer kräftigen Rotweinsauce, dazu Semmelknödel und bunter Salatteller	
„Brauerschnitzel“ mit Schinken, Speckwürfeln,	12,70 €
Emmentaler und frischem Knoblauch gefüllt, dazu Pommes frites und bunter Salatteller	
„Thüringer Rostbretl“ Medaillons vom Schweinefilet	13,50 €
in Bier und Senf mariniert mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	



Filet vom kanadischen Flusszander 15,90 €
in einer leichten Kräuter-Sahnesauce,
dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse

Auszug Wochenkarte 2

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 3,40 €

Klare Ochsenbrühe mit Leberknödel 3,40 €

Vorspeise:

„Toskanischer Vorspeisenteller“ 8,80 €
eingelegtes italienisches Gemüse,
mild geräucherter Fijordlachs und Parma-
schinken fein garniert, dazu Stangenweißbrot

Gebackene Briesmilzwurst 6,80 €
mit Kartoffel-Ruccolasalat

„Tiroler Gröstl“ 7,50 €
abgeröstetes Bratenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Krautwickerl 8,80 €
in Specksauce mit Bratkartoffeln

„Allgäuer Spätzlepfanne“ 8,80 €
hausgemachte Spätzle mit buntem Gemüse,
frischen Champignons und Kräutern

Matjesfilet „natur“ 8,80 €
mit blauen Zwiebelringen, hausgemachter
Remouladensauce und Bratkartoffeln

Gemischter Braten, 9,80 €
niederbayerischer Schinkenbraten und Schweineschulterbraten
mit Semmelknödel und buntem Salatteller

Gesottenes Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück 10,80 €
mit Meerrettich, frischem Wirsinggemüse und Salzkartoffeln



Unsere Spezialität

Zarte Oxenbackerl in einer kräftigen Rotweinsauce 12,70 €
mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salatteller

„Brauerschnitzel“ 12,70 €
mit Schinken, Speck, Emmentaler und
frischem Knoblauch gefüllt, dazu Pommes frites
und verschiedene Salate

Filet von der Lachsforelle 14,50 €
In einer leichten Kräuter-Sahnesauce,
dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse

Als Dessert empfehlen wir:

2 Stück Apfelkücherl in Zimt- Zucker 4,20 €
und Vanilleeis

Hausgemachtes Hollerkompott..... 4,50 €
mit Vanilleeis fein angerichtet



Auszug Wochenkarte 3

Kräuterrahmsupperl mit Sahnehäubchen	3,40 €
Tafelspitzbrühe mit Bratnockerl	3,40 €

Vorspeisen:

„Toskanischer Vorspeisenteller“	8,80 €
eingelegtes , italienisches Gemüse, mild geräucherter Fijordlachs und Parmaschinken fein garniert, dazu Stangenweißbrot	
Mild geräucherter Fijordlachs	7,20 €
mit Preiselbeersahne-Meerrettich auf Minireiberdatschi *****	
Spaghetti	6,50 €
mit hausgemachtem Bärlauchpesto	
Eine Scheibe abgebräunte Briesmilzwurst	6,80 €
mit frischem Speckwirsing und Salzkartoffeln	
Essigknödelcarpaccio	6,80 €
mit gebratenen Champignons und Ruccola garniert	
„Saures Ochsenfleisch“	8,80 €
mit steirischem Kürbiskernöl, blauen Zwiebelringen und Bratkartoffeln	
Kesselgulasch	8,80 €
mit Zwiebeln, Speck und Paprika, dazu hausgemachte Spätzle	
Geschnetztes „Walliser Art“	9,80 €
mit frischen Champignons und Käsewürfel in feiner Sahnesauce, dazu Berner Röstinchen	
Schweinenackensteak vom Grill mit Röstzwiebeln.....	9,50 €
und gratinierten Kartoffeln	
Sauerbraten vom Stierschlegel	11,50 €
mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	



Unsere Spezialität

Zarte Oxenbackerl in einer kräftigen Rotweinsauce 12,70 €
mit Preiselbeeren, Serviettenknödel und buntem Salatteller

„Tiroler Schnitzel“ 12,70 €
mit Zwiebeln, Speck und Ruccola gefüllt,
dazu Pommes frites und verschiedene Salate

Filet vom St. Peterfisch 14,50 €
in einer leichten Kräuter-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln
und buntes Gemüse

Als Dessert empfehlen wir:

2 Stück Apfelkücherl in Zimt- Zucker 4,20 €
und Vanilleeis

Eine Kugel Vanilleeis auf lauwarmer Orangen-Hollersauce.. 2,90 €
mit Sahne und Kürbiskernöl pikant verfeinert

Wir wünschen unseren Gästen einen Guten Appetit!