

TAGESKARTE



DIENSTAG

MENÜ I

Leberknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup with liver dumplings

Steinpilzrahmschnitzel

serviert mit Kräuterspätzle

(A, C, E, F, G, L, M, N)

escalope of pork with porcini cream

served with herb spaetzle

€ 23,90

MENÜ II

Leberknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup with liver dumplings

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat und Ricotta

dazu braune Butter

(A, C, E, F, G, L, M, N)

stuffed noodles

*with spinach and ricotta,
brown butter*

€ 20,80

TAGESEMPFEHLUNG:

Gefülltes Hühnerschnitzel

mit Frischkäse und Basilikum,

serviert mit Bandnudeln und Tomaten

stuffed chicken fillet - with basil and cream cheese,

served with tagliatelle and tomatoes

€ 20,90

Gebratene Tiroler Kalbsleber

serviert mit Speck und Äpfel,

dazu Röstkartoffeln

roasted Tyrolean calfs-liver - served with bacon, apples,

roasted potatoes

€ 24,40

Center Cut – Rinderfilet 1000 gr.

Ideal für 2 - 4 Personen oder sehr hungrige!

Wir servieren dieses Gusto-Stück mit 4 Beilagen Ihrer Wahl.

center cut – beef fillet 1000 gr. for 2 - 4 people!

We serve this piece with 4 side dishes of your choice.

€ 150,00

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue „Chinoise“

pro Person

€ 28,00

Fleischfondue mit Kraftsuppe, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch,

Beilagen: Pommes frites, Ofenkartoffel, Mischgemüse, verschiedene Saucen

meat fondue - with clear soup, beef, chicken, pork

side dishes: french fries, baked potatoes, mixed vegetables, different sauces

Käsefondue

pro Person

€ 28,00

Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert

Beilagen: Kartoffeln, knuspriges Brot, Früchte

cheese fondue - refined with a dash of cherry water

side dishes: potatoes, bread, fruits