

TAGESKARTE



DONNERSTAG

MENÜ I

Cremiges Tomatensüppchen

(A, F, L, M, N)

tomato cream soup

Schweinerückensteak

mit Tomaten und Mozzarella überbacken
serviert mit Gnocchi und Brokkoli

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

steak of pork

*topped with tomatoes and mozzarella
served with gnocchi and broccoli*

€ 22,80

MENÜ II

Cremiges Tomatensüppchen

(A, F, L, M, N)

tomato cream soup

Gefülltes Hühnerfilet

mit Spinat und Frischkäse, serviert
mit Erdäpfelgratin und Gemüse

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

stuffed chicken fillet

*with spinach and cream cheese,
served with potato gratin and vegetables*

€ 21,90

TAGESEMPFEHLUNG:

Höllisch scharfes Grillsteak

€ 30,90

vom Almochsenbeiried mit Speck, Ofenkartoffel und Sauerrahm
*spicy grilled steak of ox with bacon,
baked potatoes and sour cream*

Gebratene Tiroler Kalbsleber

€ 24,40

serviert mit Speck und Äpfel,
dazu Röstkartoffeln
*roasted Tyrolean calfs-liver - served with bacon, apples,
roasted potatoes*

Center Cut – Rinderfilet 1000 gr.

€ 150,00

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.*

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*