

# TAGESKARTE



FREITAG

## MENÜ I

### Tiroler Speckknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

*clear soup of beef with bacon dumplings*

\*\*\*

### Wiener Schnitzel vom „Milchkalb“

serviert mit Petersilienkartoffeln und

Preiselbeeren

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

*fried escalope of veal*

*served with parsley potatoes*

*and cranberries*

€ 26,80

## MENÜ II

### Tiroler Speckknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

*clear soup of beef with bacon dumplings*

\*\*\*

### Schweineschnitzel „Bauern Art“

mit Speck, Champignons, Zwiebel und Käse

überbacken,

serviert mit Spätzle und Brokkoli

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

*escalope of pork*

*baked with bacon, mushrooms, onion and cheese,*

*served with spaetzle and broccoli*

€ 24,80

## TAGESEMPFEHLUNG:

### Wildragout mit Steinpilzen

serviert mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren

*venison ragout - with porcini*

*served with red cabbage, croquettes and cranberries*

€ 20,70

### Gebratene Tiroler Kalbsleber

serviert mit Speck und Äpfel,

dazu Röstkartoffeln

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

*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*