

TAGESKARTE

SONNTAG



MENÜ I

Leberknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup with liver dumplings

Steinpilzrahmschnitzel

serviert mit Kräuterspätzle
und Beilagensalat

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

*escalope of pork with porcini cream
served with herb spaetzle
and mixed salad*

€ 22,90

MENÜ II

Leberknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup with liver dumplings

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat und Ricotta
dazu braune Butter und Beilagensalat

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

*stuffed noodles
with spinach and ricotta,
brown butter and mixed salad*

€ 19,80

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*

€ 19,90

Gebratene Tiroler Kalbsleber

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

€ 23,40

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.*

€ 149,00

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue „Chinoise“

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*

pro Person € 27,00

Käsefondue

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*

pro Person € 27,00