

# Menüvorschläge

## Suppen

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	2,--
<i>Kraftbrühe mit Leberspätzle</i>	2,--
<i>Kraftbrühe mit Leberknödel</i>	2,--
<i>Kraftbrühe mit Nudeln und Gemüsestreifen</i>	2,--
<i>Champignoncremesuppe</i>	2,30
<i>Tomatencremesuppe</i>	2,30
<i>Kürbiscremesuppe</i>	2,30
<i>Gerstensuppe</i>	2,30
<i>Gemüsecremesuppe</i>	2,30

## Vorspeisen

<i>geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Toast</i>	8,20
<i>Schinkenröllchen mit Spargel an Sauce Vinaigrette</i>	6,20
<i>Russische Ei mit Cocktailsauce</i>	4,30
<i>Moussevariationen vom Lachs und Räucherfisch</i>	8,90
<i>Gefüllte Tomate</i>	3,90
<i>Bunter Salatteller</i>	4,50
<i>Gebackener Walserstolz mit Preiselbeeren</i>	6,40
<i>Hausgemachtes Sülzerl</i>	6,30
<i>Blattsalate mit gegrillten Scampi</i>	9,80
<i>Carpaccio vom hausgeräucherten Wildschinken</i>	9,30

## Hauptgerichte

<i>gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Knödel, Sauerkraut oder Gemüse</i>	<i>13,80</i>
<i>Schweinsfilet im Blätterteig mit Gemüsebouquet und Kroketten</i>	<i>18,20</i>
<i>Hausspieß vom Rind und Schwein mit frischem Marktgemüse und Pommes frites</i>	<i>17,30</i>
<i>gefülltes Hühnerbrüstchen mit Spinat, Butterreis</i>	<i>16,30</i>
<i>Zwiebelrostbraten „Alt-Wiener-Art“ mit Gemüse der Saison und Rösti</i>	<i>16,50</i>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter Gemüsereiben und Kroketten</i>	<i>21,30</i>
<i>gefüllte Rindsroulade mit Butternudeln und Gemüsebouquet</i>	<i>16,40</i>

## Dessert

<i>Panna cotta</i>	<i>5,30</i>
<i>Moussevariationen auf Joghurtspiegel mit marinieren Waldfrüchten</i>	<i>7,10</i>
<i>frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>4,90</i>
<i>Nougatknödel in Zucker-Zimt-Bräsel</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>3,80</i>
<i>Topfen-Marillen-Strudel mit Sahne</i>	<i>3,50</i>
<i>Nußpalatschinken mit Vanilleeis und heißer Schokosauce</i>	<i>6,30</i>