



Die Klassiker

**Carpaccio vom heimischen Rind
mit Rucola und Parmesan (G,L,M,O)**
16,90

Rinderkraftsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)
€ 5,20

Rinderkraftsuppe mit Einlage (L)
€ 5,90

**Kalbsrahmbeuschel
mit Briocheknödel (A,C,G,L,M,O)**
als Vorspeise € 14,90
als Hauptspeise € 17,90

Pasta des Tages

**Rosa gebratenes Schweinefilet
mit Schupfnudeln
und Speck-Rahmwirsing (A,C,F,G,L,O)**
€ 25,90

**Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Petersilienerdäpfel (A,C,G)**
€ 25,90

Strudel des Tages (A,C,G,H)
€ 7,90

Dessert des Tages
€ 9,90



Empfehlungen vom Chef

**Carpaccio von der Rotgarnele
mit Frischkäseterrine (D,G,L,O)
€ 17,90**

**Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit Walnuss-Basilikumpesto, Chutney
und Bresaola (G,L,H,M,O)
€ 16,90**

**Fenchel-Safranschaumsuppe (A,C,G,L,O)
€ 7,90**

**Risotto mit Oktopus, Garnelen
und Hummerfond (B,D,G,L,O)
als Vorspeise € 18,90
als Hauptspeise € 22,90**

**Gebratenes Eismeersaiblingsfilet vom Igler aus Kalwang
mit Paprika-Kürbisragout
und Erdäpfelwürfel (D,G,L,O)
€ 27,90**

**Kalbsleberstreifen in Balsamicosauce
mit Erdäpfelpüree (F,G,L,O)
€ 22,90**

**Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind
mit klassischen Beilagen (G,L,O)
€ 25,90**

**Gegrilltes Filetsteak vom heimischen Rind
mit Bohnen-Paprikagemüse und Polentaroulade (F,G,L,O)
€ 43,90**

**Panna Cotta mit Beerenröster (G,L)
€ 9,90**