

VORSPEISEN

“VITELLO FORELLO”

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Räucherforellencreme
dazu getrocknete Tomaten,
Kapern und Räucherforelle 9,50

GEMISCHTER SALAT 4,50

GEMISCHTER BLATTSALAT 4,50

GEBÄCK - PRO STÜCK 1,50
wird frisch gebacken - Wartezeit 5 Min.

AUS DEM SUPPENTOPF

KLARE RINDSUPPE

mit Frittaten 4,50

mit Leberknödel 4,50

KNOBLAUCHCREMESUPPE

mit Weißbrotcroustons 4,90

Familie Leitner



POST KLASSIKER

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

vom Schweinefilet mit Brokkoli und Kartoffelrösti 16,50

FORELLE "MÜLLERIN"

mit Petersilkkartoffeln und Zitronen-Mandelbutter 16,50

TAGLIATELLE MIT GRAVED LACHS

in feiner Rahmsauce mit Kirschtomaten 15,00

KARTOFFELGNOCCHI

mit Kirschtomaten, Babyspinat und jungem Grana 14,50

ODER mit gebratener Landhendlbrust Supreme 17,50

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

vom Bio-Jungstier, rosa gebraten
mit Butternudeln und Röstzwiebel 19,00

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein oder von der Pute 15,00
in Butterschmalz geschwenkt
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

CORDON BLEU

vom Schwein oder von der Pute 16,00
in Butterschmalz geschwenkt
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

dazu kalt gerührte Wildpreiselbeeren,
Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch

Familie Leitner





VEGANES

VEGANES VITELLO TONNATO AUS ROTEN RÜBEN
mit Tomaten - Kichererbsencreme, getrockneten Tomaten,
Tofu und Kapern (Vorspeise) 7,50

GEBRATENES SELLERIESTEAK MIT PILZJUS
dazu Weißkrautfleckerl und Kartoffelrösti 13,50

VEGANE KARTOFFELGNOCCHI
mit Kirschtomaten und Babyspinat 14,50

VEGANE ALPENEIS VARIATION 7

SÜSSER ABSCHLUSS

GEBACKENE APFELRADLN
mit Vanilleeis und Zimtzucker 5,50

“FEUERKOGEL IM HEMD”
weißer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschenragout
dazu Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce 6,50

TOPFENLASAGNE
mit Marillenröster und gehobelten Mandeln 6,50

Fragen Sie unser Servicepersonal nach Kuchen und Torten!

Familie Leitner