

Vorspeisen und Suppen

- Kleine Fischsuppe** mit Fischeinlage, rotem Pesto
und Knoblauchbaguette 9,50
- Tafelspitzbrühe** mit Gemüsestreifen und Butternockerln 6,60
- Tölzer Kürbisrahmsuppe** mit Kernöl und Kürbiskernen 7,00
- Trio Crostini** 6,60
- Räucherfischmousse im Töpfchen** mit Brotkorb 6,90
- Geräucherte Entenbrust** mit Orangenfilets auf herbstlichen Salaten
in Orangenvinaigrette 14,80
- Ziegenkäse im Zucchini mantel auf Rote Bete Carpaccio** mit Walnüssen in
Honigvinaigrette 13,80
- Variation von Lachs und Forelle mit Rösti** 17,00
- Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum,**
Olivenöl und Aceto Balsamico 11,90
- Apfel-Karottensalat** mit Zitrone, Nussöl und Petersilie 6,80 (vegan)

Fleisch

- Barbarieentenbrust rosa gebraten** mit Orangenjus,
Kartoffelknödl und Blaukraut 26,00
- Fleischpflanzerl** mit Karottengemüse und Kartoffelpüree 19,50
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb**, schön rösch gebraten in Butterschmalz,
dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 23,50
- Paprikarahmgeschnetzertes** mit Spätzle und Salat 19,80
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln**
und hausgemachten Käsespätzle 22,50
- Wildgulasch** mit Spätzle und Wildpreiselbeeren 19,50
- Bayerischer Tafelspitz** mit Meerrettichsauce, Wirsing und Kartoffeln 19,50

Vegetarisch

- Spinat-Käseknödl** mit brauner Salbeibutter,
Parmesan und kleinem Salat 14,50
- Gefüllte Pasta** mit
Tomaten, gerösteten Kernen und Ruccola 14,80

Fisch

Forelle „blau“ oder "Müllerin" gebraten
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 22,50

Forelle "Cleopatra" gebraten mit Gambas und Kapern,
dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat in Orangendressing 25,50

Forelle gebraten "italienisch" mit Kräuterbutter,
Knoblauch und gebackenen Kartoffeln 22,50

Kräuterforelle gebraten mit Pesto,
Karottengemüse und Petersilienkartoffeln 23,50

Forelle gebraten „Cayenne“ mit Schalotten und Estragon,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 22,80

Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste
mit Kartoffeln und Blattspinat 23,80

Saibling „blau“ oder „Müllerin“ gebraten
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 24,50

Saibling gebraten mit
Frühlingszwiebeln, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter 25,50

Saiblingsfilet auf Zitronen-Gemüsereis
mit Rieslingschaum 26,50

Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat
und Sc. Rémoulade 18,80

Calamares vom Grill mit Spinatkartoffeln
und Knoblauch-Petersilienöl 21,50

Doradenfilet mit Kräuterbutter, Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln 22,50

Zanderfilet gebraten im Röstimantel
auf Lauchgemüse 24,50

Spaghettini mit Gambas in leichter Hummersauce
mit Spinat 18,50