

SALAT

Großer gemischter Marktsalat der Saison	
dazu frisches Kartoffelbrot	10
<i>Auf Wunsch mit:</i>	
Gebratenen Kartoffeln, Speck und Bergkäsespänen	6
Backhendl	9
Käspressknödel - in Butterschmalz gebraten -	7

Dressing:

Balsamic-Kräuter-Vinaigrette | Hausdressing | Himbeer-Bergwiesenheu-Dressing

Beilagensalat mit Hausdressing	6,50
---------------------------------------	------

SUPPE

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Speck-, Käsepress- und Brätknödel	9,90
Käserahmsuppe mit würzigem Bergkäse und Laugenkastanie	9,50
Pikante Gulaschsuppe von Berwangers Jungrind mit Brot	9,80

Gerne servieren wir die Suppen auch als kleinere Vorspeisenportion: abzgl. € 2

VEGETARISCH

Gegrillte Polentaschnitte geröstete Kürbiskerne pikantes Tomatenragout Lauchstroh	13
Kaiserschmarrn mit Mandeln karamellisiert Apfelmus Preiselbeeren	klein: 9 14
Kässpätzle würziger Bergkäse zerlassener Butter zweierlei Zwiebeln	13,50
Spinat- und Käsknödel zerlassene Butter Blattspinat Bergkäseraspel	15,50
Brezen-Käsepressknödel in Butterschmalz gebraten Rahmschwammerl knusprige Zwiebel	16,50
Hausgemachte Gemüselasagne mit pikantem Tomatenragout	17,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

FLEISCH

Putenmedaillon in Gewürzpanade gebraten, mit Fleur de Sel Gemüse-Tomatennudeln gerösteter Sesam	17,50
Walser Rindfleischtopf Zart gewelltes Rindfleisch (Hof Matthias Berwanger) in feiner Brühe Kren Gemüsestreifen Kräuter Spätzle Vorarlberger Bergkäse	16,50
Zwiebel-Rostbraten vom Jungrind (Färse), Hof Matthias Berwanger, ca. 250 g knusprige Zwiebeln Rotweinglace Speckbratkartoffeln	30
Wiener Schnitzel vom Kalb – Hof Matthias Berwanger – Preiselbeeren Speckbratkartoffeln oder Pommes	26
Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinerücken Preiselbeeren Speckbratkartoffeln oder Pommes	17,50
Rinderfilet Tournedo – center cut, ca 250 g- im Speckmantel gebraten Rotweinglace Kräuterbutter glacierte Gemüsestreifen Kartoffel-Rahm-Gratin	36,50

FISCH

Zanderfilet – auf der Haut gebraten – Rieslingsauce zarter Blattspinat Kartoffeldrillinge	22
---	----

BROTZEIT

Rohschinken von der Metzgerei Beck mit Tomate, Zwiebeln, Ei, Kren und sauren Gurken	11,50
Bergkäse mit Tomate, Zwiebeln, Feigen Senf, und geschrotetem Pfeffer	11,50
Saure Wurst- angemachte Lyoner- mit Tomaten, Zwiebeln, Ei, Kren und sauren Gurken	11,50

Zu allen Brotzeiten servieren wir unser frisches Brot und Butter

Unser hausgemachtes Griebenschmalz macht Winterpause – freuen Sie sich auf ein
Wiedersehen im Sommer!

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

DESSERT & EIS

Warmer Schokoladenkuchen Weißes Schokoladeneis (frisch gebacken, dauert ca 15 Min)	8,50
Kugel Eis nach Wahl	2,30
- Eierlikör dazu	2
Gemischtes Eis (Schoko / Vanille / Erdbeer)	5,90
mit Sahne	6,40
Vanilleeis Steirische Art	
1 Kugel Vanilleeis steirisches Kürbiskernöl	
Kürbiskerne Sahne	4,50
Heiße Himbeeren	
3 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	7,50
Affogato – Vanilleeis mit Espresso	4,40
Nuss mit Schuss	
Affogato mit Walnusseis und einem Botucal Rum	
- eine tolle Kombination!! -	8,90
Kindereis (1 Kugel) mit Smarties	2,30
mit Sahne	3,30

Wir führen folgende Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, White Chocolate,
Passionsfruchtsorbet

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.