

Vorspeisen

TAGESSUPPE

7.- nach Empfehlung

GRÜNER SALAT

10.-

GEMISCHTER SALAT

12.-

SERVIETTENKNÖDEL-CARPACCIO

an Schalottenvinaigrette mit
kleinem Salatbouquet..... 13.-

CAESARS SALAD

mit Speck, Croûtons, Pouletstreifen,
Ei und Parmesan

16.- als Vorspeise

22.- als Hauptgang

*Lasst's
euch
schmeck'n*



Hauptgänge

TIROLER HERREN GRÖSTL IM PFANND'L

Kartoffelscheiben gebraten mit

25.- Rind- & Kalbfleisch und Spiegelei

BLACK ANGUS BURGER

(Bio vom Eichberg)

in hausgemachtem Brot mit Cheddarkäse,
Speck, Röstzwiebeln und Pommes

26.-

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

an Schwammerlsauce und

35.- Serviettenknödel

ZWIEBELROSTBRATEN

38.- mit Spätzle und Mischgemüse

RAVIOLI «ART DES HAUSES»

auf Tagesempfehlung

als Vorspeise **16.-**

als Hauptgang **26.-**

BANDNUDELN

mit Pouletbruststreifen, Olivenöl,

Chnobli und Peperoncini **27.-**

WIENER SCHNITZEL (KALB)

mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat **35.-**

mit Pommes **37.-**

RINDS-ENTRECÔTE

mit pikanter Kräuterbutter überbacken

Kroketten und Mischgemüse **40.-**

Vegetarisch

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL

20.- mit saisonalen Pilzen

KATHI'S HAUSGEMACHTER VEGI-BURGER

in hausgemachtem Brot mit Cheddarkäse,

Röstzwiebeln und Pommes **22.-**

KÄSESPÄTZLE

22.- mit Röstzwiebeln

bei Beilagenänderungen **+2.-**



Desserts

GEBRANNTE CRÈME

8.- mit Vanilleglacé

SAUERRAHMGLACÉ

10.- mit Beerenkompott

KATHI'S SCHMANKERL

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
(auf Wunsch auch ohne Rosinen)
ab 2 Personen (15 Min. Wartezeit)

12.- pro Person

LIMETTEN-CRÈME

mit saisonalen Früchten 10.-

DUNKLES SCHOGGIMOUSSE

im Glas 11.-

Glacés und Sorbets

Rahmglacé: Vanille, Schokolade, Erdbeere

Sorbet: Zitrone, Zwetschge

Zusätzliche hausgemachte Glacés und Sorbets auf Empfehlung

pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.-



Preise in CHF inkl. MwSt

Bei Allergien oder Intoleranz wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!