

Lamm im Rau

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Sommersalat vom Weberhof mit Kernle, Radiesle und gehacktem Ei | € 7 |
| Ruccolasalat & Spiegelei von der Pflingstweid mit gehobeltem Parmesan | € 9 |
| Kauer Eisbergsalat mit gebratenem Entenleberle | € 10 |
| Burladinger Ochsenmaulsalat mit Radiesle und Wachtelei | € 10 |
| Allgäuer Rahmromadour & Kalbslyoner mit blauen Zwiebeln sauer angemacht | € 10 |
| Glückstädter Matjes mit Zwiebele und Ei auf gebuttertem Hausbrot | € 10 |
| Haxensülzle vom Spanferkel auf Frühlingszwiebelsalat mit Schnittlauch-Schmand | € 10 |
| Kalter Schweinsbraten mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat | € 12 |
| Tafelspitzsalat vom Kalb mit lauwarmer Pfifferlingsvinaigrette | € 13 |
| Thon mayonnaise mit schwarzen Oliven auf Pflingstweider Campari-Tomatensalat | € 10 |
| Bodenseeforellen-Mousse auf Gurkensalat mit Kaviarschmand und Rösti | € 13 |
| Vitello tonnato vom Tafelspitz mit Wachtelei und Kapernäpfel | € 15 |

| | |
|--|------|
| Ganze bretonische Artischoke zum Zupfen mit Dijon-Senf-Vinaigrette | € 10 |
|--|------|

Suppen

| | |
|---|-----|
| Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons | € 6 |
| Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Backerbsle und Schnittlauch | € 7 |
| kalte Joghurt-Gurkensuppe mit marinierten Flußkrebsele | € 8 |
| Pfifferlingrahmsuppe mit gerauchtem Rehschinken | € 9 |

Wirtshaus-Spezialitäten

| | |
|--|------|
| Kärntner Kasnudeln mit Topfen-Erdäpfel-Fülle, brauner Butter Bergkäs und Schnittlauch | € 12 |
| Saure Kutteln in der braunen Brenne mit reschen Bratkartoffeln | € 16 |
| frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat dazu | € 19 |
| Gaisburger Marsch – Siedfleisch in der Brühe mit Dinkelspätzle, Kartoffelschnitz, Zwiebelschmälze und Schnittlauch | € 19 |
| frische Pfifferlinge mit Zwiebele und Petersile in Butter, dazu Bio-Rühreier | € 20 |
| frische Pfifferlinge in Kräuterrahm auf gebutterten Tagliatelle. | € 20 |
| Vorarlberger Kalbsbratwürscht mit Lustenauer Senf, Augustiner Biersoße und Kartoffelsalat | € 16 |
| Stielkotleths vom niederbayrischen Spanferkel in der Brösel-Kruste gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeerle | € 23 |
| Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken gefüllt mit Bergkäs und Schinken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat | € 27 |

Weinempfehlung:

| | |
|--|-----|
| 2014er Welschriesling steirische Klassik, 11,0% vol, Erich & Walter Polz, Spielfeld, Südst. ¼l | € 8 |
| 2015er Schilcher Rosé exklusiv, 11,0%vol Weingut Reiterer, Eichberg/Steiermark . ¼l | € 8 |

*Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter -
Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*

Lamm im Rau

Die Hauptsachen

| | |
|---|------|
| Blanquette de Veau weißes Kalbsragout mit abgeschmälzten Dinkelspätzle und Kopfsalat | € 18 |
| ofenfrischer Schweinskrustenbraten an Augustiner Biersoße mit geschmortem Spitzkraut und Semmelknödel | € 21 |
| Schulterscherzel vom Tiroler Kaiser-Kalb in Portwein geschmort mit frischen Kräuterpfefferlingen und gefülltem Dinkel-Kräuterflädle | € 24 |
| Perlhühnchen mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Sommerwirsing und Kartoffel-Chili-Stock | € 26 |
| Piccata vom Tiroler Kalbsfilets .in der Parmesan-Kruste mit gegrillten Zucchini, Kirschtomatenragout und Kräutspaghettoni | € 28 |
| Paillards von der Ochsenlende mit Cafe de Paris-Butter frischen Kräuterpfefferlinge und feinen Rahmnudeln | € 30 |
| doppeltes Entrecôte vom spanischen Duroc-Schwein mit hausgemachter Sc. Aioli Bohnencassoulet und Rosmarinkartoffele | € 28 |
| Rumpsteak vom Tiroler Alm-Ochs' mit Barbeque-Soße, Speckbohnen und Bratkartoffeln | € 32 |
| Kotletts vom Tiroler Berglamm mit Knoblauchquark, Ratatouille und Pfefferspaghettoni | € 34 |
| Côte de Veau vom Tiroler Kaiser-Kalb mit Dijon-Senfbuter, Parmesanspinat und Steinpilzgnocchi | € 36 |
| Bodensee-Kretzerfilets in der Brösel-Kruste gebacken mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Radiesel-Salat | € 24 |
| Bodensee-Felchenfilets in Petersiliebuter gebraten mit frischen Kräuterpfefferlingen und Kartoffelpürree | € 26 |
| handgefangener Langustenschwanz von den Bahamas mit Caribbean Spice-Mayonnaise, Zucchini-Kompott und Safranrisotto | € 36 |

Zum Nachtsch

| | |
|---|-----|
| gezuckerte Waldheidelbeeren mit Vanille-Eis und Sahne | € 8 |
| Eton Mess – Erdbeeren mit Baiser, hausgemachtes Vanille-Eis, Kirschwasser und Sahne | € 9 |

Wir bitten Sie freundlichst zu beachten: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus.