

im Anstich

Maximator vom Augustiner-Bräu München

½ l im Steinkrug € 5

¼ l im Steinkrug € 3,-

Vorspeisen

Endiviensalat mit Rote Bete, Kernle, Apfel und gehobeltem Bergkäs'	€ 7
Spinatsalat mit Pfingstweider Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan	€ 8
Feldsalat von der Pfingstweid mit Brot-Speckwürfele und gehacktem Ei	€ 9
Allgäuer Rahmromadour & Blunzen mit blauen Zwiebeln sauer angemacht	€ 10
Sülzle von der Kalbsschulter auf Radieslesalat mit Schnittlauchschmand	€ 11
Glückstädter Matjes auf gebuttertem Hausbrot mit Zwiebel und Ei	€ 10
Ziegenkäse-Mousse auf eingelegten Zucchini mit Wohlpolds Bio-Rauchschinken	€ 12
Berglinsensalat mit gerauchter Entenbrust auf Rote Bete	€ 13
lauwarmer Salat vom Octopus mit Kartoffelwürfel und grüne Bohnen	€ 15
Tartar vom Bio-Ochsenfilet mit Zwiebele und Kapern	€ 18
Zweierlei vom Toggenburger Balik-Lachs auf Gurken-Koriandersalat und Röst	€ 21

Suppen und Kleinigkeiten

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
Bärlauchschaum-Suppe mit ausgelösten Flußkrebse	€ 8
Allgäuer Käs'-Rahmsüpple mit Rehschinken, Croutons und Schnittlauch	€ 9
Ragù alla Bolognese vom Ochs' auf Tagliatelle mit Parmesan	€ 11
Blutwurst-Gröstl mit Kartoffel-Meerrettichpürree und Apfelmus	€ 13
Florentiner Kutteln mit gehobeltem Parmesan	€ 10
Riesling-Rahmkutteln mit Frühlingszwiebele und Kümmelkartoffeln	€ 13
Saure Kutteln in der braunen Brenne mit reschen Bratkartoffeln	€ 16

Wirtshaus-Spezialitäten

Gaisburger Marsch Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz, Dinkelspätzle, Schnittlauch und Zweibelschmälze	€ 19
frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Endiviensalat dazu	€ 19
Vorarlberger Kalbsbratwürscht mit Lustenauer Senf, Augustiner Biersoße und Kartoffelsalat	€ 16
Stielkoteletts vom niederbayrischen Spanferkel in der Brösel-Kruste gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 23
Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken gefüllt mit Bergkäs und Schinken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	€ 28

½ Pfd. frischer weißer Spargel aus Holland
mit Sc. Hollandaise, Polonaise und Mayonnaise, dazu Dinkel-Kräuterflädle € 20

dazu:

Kalbsmedaillon mit Cafe de Paris-Butter
€ 15

Kalbsschnitzele in der Brösel-Kruste gebacken
€ 10

Gerauchter Schinken von Bauer Wolpolds Bio-Schwein fein aufgeschnitten € 8

Die Hauptsachen

gekochtes Rippstück vom Ochs'	€ 18
mit Wurzelgemüse in der Brühe, frisch geriebener Meerrettich und Salzkartoffel	
Kalbsbäckle in Balsamico geschmort	
getrübelter Rahmrosenkohl und Kartoffel-Meerrettichpürree	
Kalbszünge und Herz in Madeira	
Romanesco und Weißweinrisotto	
Kalbsleberle venezianisch mit Zwiebele, Lorbeer und Salbei	
gedünstete Zucchini und Parmesan-Polenta	
Kalbsnierle in Cognac-Senfsoße	
mit grünen Bohnen und Schnittlauchnüdele	
frz. Perlhuhnbrüstle	
mit Knoblauch und Rosmarin gebraten, Parmesan-Wirsing und Kartoffel-Chili-Stock	
Zwiebelrostbrätle vom Kärntner Bio-Almochs	
mit durchgedrehtem Rahmwirsing und reschen Bratkartoffeln	
Geschnetzeltes vom Kärntner Ochsenfilet	
an Rotweinsoße mit frischen Kräuterseitlingen und Lauch-Käs'spätzle	

vom Grill

Frische Sepie aus dem Pazifik	
mit Olivenöl und Knoblauch, Zitrone und Mangold-Kartoffeln	
dry aged Nackenkotlett vom Mangalitza Schwein	
mit Knoblauchschand, weißem Bohnencassoulet und Knoblauchspaghetti	
Côtes de Veau vom Tiroler Kaiser-Kalb	
Cafe de Paris-Butter, Parmesanspinat und Steinpilzgnocchi	
Entrecôte vom Kärntner Almochs	
Sc. Aioli & Barbeque, Peperonata und Rosmarinkartoffeln	
Filetsteak vom Kärntner Almochs'	
mit grüner Pfefferrahmsoße, feinen Speckbohnen und Kartoffelrösti	

frisch aus dem Bodensee

Wallerfilet im Lauchbett in Weißwein gedünstet	
geriebener Meerrettich, zerlassenes Butterle und Salzkartoffeln	
Kretzerfilets in der Brösel-Kruste gebacken	
hausgemachte Sc. Remoulade und Kartoffel-Kresse-Salat	
Hechtklößchen im Krebsrahmsöble	
auf frischem Blattspinat und Schnittlauchnüdele	
Zanderschnitte auf der Haut gebraten	
mit Zucchini-marmelade, geschmortem Fenchel und Kartoffel-Trüffelpürree	

Zum Nachtisch

Vermicelles – Kastanienpürree mit Eis, Himbeermark und Sahne	. € 10
Rhabarberkompott mit hausgemachtem Erdbeer-Eis und Topfenocken	. € 10

<u>Weinempfehlung</u> Cantina Riff Progetto Alois Lageder	¼l € 8
2016er Pinot Grigio Vigneti delle Venezie IGT	
2014er Merlot Cabernet Vigneti delle Dolomiti IGT	

Bitte beachten Sie freundlichst: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus.
Zu Allergenen fragen Sie bitte den Service. Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.