

Speisekarte

Speisekarte

Aperetif

Holunderspritzer (Prosecco mit Holundersaft)	3,50
Aperolsprizz (Soda und Prosecco mit Aperol und Eis) (9)	4,80
Hugo-Sprizz	4,80
NEU: Odl-Sprizz	4,80

Suppen

Pfannkuchensuppe	3,10
Kalbsleberspätzle in der Tafelspitzbouillon	3,00
Audorfer Käspresknödelsuppe	3,80

Vorspeisen

Riesentrösti mit Lachs, Sahnemeerrettich und Salatbouquet	9,80
Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Räucherlachs, geräucherten Entenbrustscheiben, Gamscarpaccio, Garnele im Kartoffelteigmantel, Schinken-Kräuterröllchen, reich garniert) mit Baguette	12,80

Salate vom Buffet

Kleiner Salat	3,30
Großer Salat	4,20
Salatteller mit Toast, dazu geräuch. Entenbrust <u>oder</u> norweg. Räucherlachs <u>oder</u> Putenstreifen	9,60

Vegetarische Gerichte

Audorfer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln **	7,10
Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus ** (2)	9,80
Agnolotti (Nudeltaschen) mit Spinat-Ricotta-Fülle auf Tomatenspiegel und gehobeltem Parmesan	9,90
Spinatknödel im Pfand'l mit Gorgonzolasoße **	8,80

Beilagen

Port. Sauerkraut oder Blaukraut	3,10
Portion Gemüse	4,50

Beilagenänderung 0,60 (Änderung in Salat 1,50) Gedeck extra 1,20
** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzgl. 1,50

Speisekarte

Speisekarte

Wildspezialitäten vom Transjoch und Nessleral in Bayrischzell

*Wildererragout (Reh und Gams) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren *** 10,90

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsöße, mit hausgem. Eierspätzle und Preiselbeeren 15,80

Auf Vorbestellung (ca. 30 Minuten):

Tomahawk Steak (600 Gramm), mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahm 38,00

Hauptgerichte

Inntaler Sauerbraten mit Kartoffelknödel 11,30

Riesenrösti im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan 11,60

*Bayerischer Schweinebraten in dunkler Biersöße, mit Semmel- und Kartoffelknödel *** 10,90

*Schweineschnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Preiselbeeren*** 11,50

Ochsenlendensteak im Pfand'l medium gebraten, mit Gorgonzolakäse überbacken und Berner Rösti 18,30

Schweinelende ``Schweizer Art`` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites 13,40

Saiblingsfilet gebacken, mit Sc. Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 14,80

Gemischter Fischteller ``Hummelei`` (Köstlichkeiten aus Fluß und Meer: Lachssteak, Riesengarnele, Jakobsmuschel und Saiblingsfilet, mit Sauce Hollandaise und pikantem Gemüsereis) 19,50

Zanderfilet in Estragonbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln 14,50



Bärlauchwochen

Bärlauchwochen

Wenn Sonnenstrahlen den Waldboden erwärmen, die Bäume aber noch kahl in ihrer Winterruhe verharren, zeigen sich die ersten Vorboten des Frühlings. Ein Frühlingsbote, der wegen seines intensiven Geruchs im Volksmund auch ``Waldknoblauch`` genannt wird, ist der Bärlauch. Dieser wird auch Wilder Knobel, Ränsel, Hexenzwiebel, Zigeunerlauch oder Latschenknobel genannt.

Die Blütezeit ist zwischen April und Juni – je nach Lage.

In schattigen Laubwäldern, an Bachläufen und in feuchten und nährstoffreichen Mulden wächst der Bärlauch bevorzugt. Dort bildet er im zeitigen Frühjahr weitläufige Teppiche aus tiefgrünen Blättern, die den giftigen Blättern des Maiglöckchens sehr ähnlich sind.

Schon die Germanen beobachteten, wie Bären im Frühjahr die Blätter fraßen und dadurch ``Bärenkräfte`` erlangten. Unsere Vorfahren glaubten durch den Verzehr von Bärlauch ebenfalls so stark wie Bären zu werden.

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln	3,70
Audorfer Käspresknödel auf Bärlauchschaum	8,80
Bärlauchbandnudelnest mit Gemüsewürfel und 5 Stck. Riesengarnelen im Kartoffelmantelteig	12,20
Kalbskotelette gebacken mit Bärlauchkartoffelsalat	18,90
3 Stck. Schweinefiletmedaillons vom Grill, auf Bärlauchspinat-spätzle und Cocktailtomaten	17,80

Josefi-Feier

19.03.2020 ab 10 Uhr
mit frischen Weißwürsten
(nur vormittags geöffnet)