

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon	4,60
Abgeschmalzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln	3,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	4,40

Vorspeisen

Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Räucherlachs, Riesengarnele im Teigmantel, Gamscarpaccio, Frühlingsrolle reich garniert, mit Baguette)	16,50
Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich	13,20

Wild aus dem Bayrischzell und Nesselertal

Wildererragout (Reh und Gams) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren **	15,80
Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren	21,50
Hirschkalbsschnitzel ``Jäger Art`` auf Schwammerl-Specksoße, mit Semmelknödel und Preiselbeeren	25,30

Hauptgerichte

Almochsenrahmgoulasch mit Butternudeln **	14,80
¼ Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel	18,50
Pikant mariniertes Schweinenackensteak vom Grill, mit Kräuterbutter und Kartoffel-Gurkensalat	13,40
Herbstlicher Salatteller mit Putenstreifen und Toast	14,50
oder mit Hirschfiletstreifen und ger. Schwarzbrot	14,50

Nachspeise

2 Stck. Apfelkücherl in Zimtzucker, mit Vanilleeis	6,90
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Waldbeeren	5,20

Weinempfehlung vom Weingut Michel Bunel

Philosophia PRESTIGE LA CLAPE 2020 0,125 L	7,90
Chardonnay PAYS DO'C 2021 0,125 L	7,90

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	3,90
<i>Leberspätzlesuppe</i>	3,80

Salate

<i>Kleiner Salat</i>	4,20
<i>Großer Salat</i>	5,20
<i>Blaukraut</i>	3,90

Hauptgerichte

<i>Bayerischer Schweinebraten in dunkler Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel **</i>	13,60
<i>Schweineschnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Preiselbeeren**</i>	14,60
<i>Ochsenlende medium gebraten, mit Gorgonzolakäse überbacken und Berner Rösti</i>	24,70
<i>Zanderfilet in Estragonbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln</i>	18,10
<i>Schweinelende `Schweizer Art` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	16,80
<i>Audorfer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln **</i>	10,50
<i>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus ** (2)</i>	11,40
<i>Agnolotti (Nudeltaschen) mit Spinat-Ricottafülle, auf Tomatenspiegel</i>	13,00
<i>Spinatknödel im Pfand'l in Gorgonzola-Käsesoße **</i>	13,40

Nachspeisen

<i>Marilleneisknödel reich garniert</i>	8,40
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf marinierten Kirschen</i>	6,80
<i>Topfenpalatschinken mit Vanilleeis</i>	5,90
<i>Espresso mit Vanilleeis `Affogato`</i>	4,40

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

Schwammerlspezialitäten

Schwammerlspezialitäten



Pfifferlinge in der Tafelspitzbouillon mit Semmelknödel	9,30
Riesenrösti im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan	14,90
Gemischte Rahmschwammerl (Pfifferlinge, Champignons und Steinpilze) mit Semmelknödel und Schnittlauchröllchen **	15,50
Rehfiletgeschnitztes "Jäger Art" in Schwammerl-Specksoße mit Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne	27,90
Ochsenlendensteak medium gebraten, auf Pfifferlingen und Berner Rösti	29,80
Kalbssteak gegrillt, auf Rahmschwammerlnudeln mit grünem Pfeffer und Sommergemüse im Weckglas	26,50