

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

<i>Audorfer Käspressknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon</i>	4,60
<i>Speckknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon</i>	5,10
<i>Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln</i>	4,40

Vorspeisen

<i>Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Räucherlachs, Riesengarnele im Teigmantel, Gamscarpaccio, Frühlingsrolle reich garniert, mit Baguette)</i>	16,50
<i>Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich</i>	13,20
<i>Feldsalat mit Speckwürfel und Griebenschmalzbrot</i>	11,80

Wild aus dem Bayrischzell und Nessleral

<i>Wildererragout (Reh und Gams) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren **</i>	15,80
<i>Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren</i>	21,50
<i>Rehrücken auf Rotweinssoße zartrosa in der Rosmarinkruste gebraten, mit Semmelknödel und Preiselbeeren</i>	34,50

Hauptgerichte

<i>¼ Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel</i>	18,50
<i>Port. Almochsenbackerl geschmort, in Rotwein-Zwiebelsoße, mit Semmelknödel</i>	14,40
<i>Herbstlicher Salatteller mit mariniertem Fetakäse und Toast</i>	14,50
<i>oder mit Gamsfiletstreifen und ger. Schwarzbrot</i>	14,50

Nachspeise

<i>2 Stck. Apfelkücherl in Zimtzucker, mit Vanilleeis</i>	6,90
---	------

Weinempfehlung vom Weingut Michel Bunel

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

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,10
<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,10

Salate

<i>Kleiner Salat</i>	4,60
<i>Großer Salat</i>	5,60
<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>	19,40
<i>Schweinelende ``Schweizer Art`` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	17,60
<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

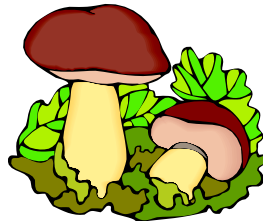
Nachspeisen

<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
Hirschkalbssteak "Jäger Art" in Schwammerl-Specksoße mit Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne	29,80
Ochsenlendensteak medium gebraten, auf Pfifferlingen und Berner Rösti	29,80
Schweinefiletmedaillons gegrillt, auf Rahmschwammerlnudeln mit grünem Pfeffer und Sommergemüse im Weckglas	26,50