

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon 5,40

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln 5,30

Vorspeisen

Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Vorspeisenteller Hummelei (Gamscarpaccio, Schinken-Spargelröllchen 19,00 und Garnelen im Teigmantel, reich garniert) mit Baguette

Wild aus Bayrischzell und dem Nessleral

Wildererragout (Reh und Hirsch) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren ** 18,20

Rehshmorbraten in Wacholderrahmsoße, mit haugem. Spinatspätzle 22,80 und Preiselbeeren

Hauptgerichte

Almochsenrahmgoulasch mit hausgemachten Eierspätzle** 17,10

Zwiebelrostbraten ``Schwäbisch`` mit hausgemachten Käsespätzle 27,50

Bauernschmaus (Kassler, Schweinebraten und Grillwürstel auf Sauerkraut und Semmelknödel) 18,30

Sommer- Salatteller mit

gegrillten Putenbruststreifen und Knoblauch-Focaccia 16,70
oder Gamsfiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

Nachspeise

Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchten 5,60

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 9,60

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,70
<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,70

Salate

<i>Kleiner Salat</i>	5,40
<i>Großer Salat</i>	6,60
<i>Blaukraut</i>	4,50

Hauptgerichte

<i>Bayerischer Schweinebraten in dunkler Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel **</i>	15,70
<i>Schweineschnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Preiselbeeren**</i>	16,80
<i>Ochsenlende medium gebraten, mit Gorgonzolakäse überbacken und Berner Rösti</i>	28,40
<i>Zanderfilet in Estragonbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln</i>	22,30
<i>Schweinelende ``Schweizer Art`` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	20,30
<i>Audorfer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln **</i>	12,10
<i>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus ** (2)</i>	13,10
<i>Agnolotti (Nudeltaschen) mit Spinat-Ricottafülle, auf Tomatenspiegel</i>	15,00
<i>Spinatknödel im Pfand`l in Gorgonzola-Käsesoße **</i>	15,40

Nachspeisen

<i>Marilleneisknödel reich garniert</i>	9,70
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf marinierten Kirschen</i>	7,80
<i>Topfenpalatschinken mit Vanilleeis</i>	6,80
<i>Espresso mit Vanilleeis ``Affogato``</i>	5,10

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	11,80
Riesenrösti im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan	17,20
Gemischte Rahmschwammerl (Pfifferlinge, Champignons und Steinpilze) mit Semmelknödel und Schnittlauchröllchen **	17,80
Ochsenlendensteak medium gebraten, auf Pfifferlingen und Berner Rösti	34,30
Schweinefiletmedaillons gegrillt, auf Rahmschwammerlnudeln mit grünem Pfeffer und Sommergemüse im Weckglas	29,50
Rehrücken zartrosa in der Rosmarinkruste gebraten, auf Butterpfifferlingen, mit Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne	38,50