

# 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, geräucherte Entenbrustscheiben, Räucherlachs und Riesengarnele, mit Baguette) 19,00

### **Wild aus Bayrischzell und dem Nessleral**

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

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 26,30

### **Hauptgerichte**

Gepökelte Ochsenzunge in Knoblauchmeerrettich und Kartoffeln 16,90

Almochsenrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle \*\* 16,60

¼ Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel 21,30

Tiroler Gröstel (Rind- und Schweinefleisch mit Kartoffeln und Gewürzen geröstet) mit Spiegelei 11,30

Sommer- Salatteller mit  
gegrillten Putenbruststreifen und Baguette 16,70  
oder Hirschkalbsfiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

### **Nachspeise**

Mousse au chocolat mit Früchten reich garniert 7,50

# 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 Kräuterröhrei mit Butterkartoffeln	15,20
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
Spanferkelkotelette gegrillt, auf Rahmschwammerlnudeln mit grünem Pfeffer und Sommergemüse im Weckglas	30,40
Rehrücken zartrosa in der Rosmarinkruste gebraten, auf Butterpfifferlingen, mit Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne	38,50