

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

Gamsschmorbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 24,70

Almochsenfleisch vom Bauern Kern/Schweinsteig

Ochsenfiletsteak ``Cafe de Paris`` mit Pommes frites 32,10

Ochsenrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle ** 16,60

Hauptgerichte

Pikant mariniertes Schweinenackensteak vom Grill, mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuterbutter 15,40

Putengeschnetzeltes ``Züricher Art`` mit Berner Rösti 21,80

Sommer- Salatteller mit

gegrillten Putenbruststreifen und Baguette 16,70

oder Gamsfiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

oder 3 Stck. Riesengarnelen mit Knoblauchbutter und Baguette 18,50

Nachspeise

Hausgemachtes Cappuccino-Halbgefrorenes mit Früchten 7,80

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis 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 Kräuterrührei 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 |
| Putensteak gegrillt, auf Rahmschwammerlnudeln mit grünem Pfeffer und Sommergemüse im Weckglas | 26,20 |
| Hirschkalbssteak gegrillt, auf Pfeffer-Schwammerlsoße, mit Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne | 34,30 |

*Wir legen eine kurze Pause ein
von 23.09. bis einschl. 26.09.2024*

