

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon 5,40

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 5,10

Vorspeisen

Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Vorspeisenteller Hummelei (Gamscarpaccio, geräucherte Entenbrustscheiden, Räucherlachs und Riesengarnele, mit Baguette) 19,00

Wild aus Bayrischzell und dem Nesselertal

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

Rehshmorbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 23,80

Almochsenfleisch vom Bauern Kern/Schweinsteig

Gepökelte Ochsenzunge in Knoblauch- Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln 16,90

Ochsenrahmgoulasch mit hausgemachten Eierspätzle ** 17,10

Hauptgerichte

Bandnudeln in Knoblauchsahnesoße, mit Edelfischen und Blattspinat 26,20

¼ Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel 21,30

Kürbispflanzerl in brauner Butter und gehobelter Parmesan 15,40

Herbstlicher Salatteller mit Gamsefiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

Nachspeise

Eingelegte Rotweinbirne auf Schokomousse 7,70

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

Pfannkuchensuppe 4,70
Leberspätzlesuppe 4,70

Salate

Kleiner Salat 5,40
Großer Salat 6,60
Blaukraut 4,50

Hauptgerichte

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

Nachspeisen

Marilleneisknödel reich garniert 9,70
Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf marinierten Kirschen 7,80
Topfenpalatschinken mit Vanilleeis 6,80
Espresso mit Vanilleeis ``Affogato`` 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
Putensteak gegrillt, auf Rahmschwammerlnudeln mit grünem Pfeffer und Sommergemüse im Weckglas	26,20
Rehrücken zartrosa in der Rosmarinkruste auf Butterpfifferlinge, mit Semmelknödel und Preiselbeeren	38,50

Enten- und Ganserlessen an Kirchweih

Reservieren Sie rechtzeitig

*Lassen Sie sich bei Kachelofenwärme und unserer guten Küche bei Ihrer
Weihnachtsfeier verwöhnen.
Wir kreieren Ihnen gerne Ihr Menue !*

An Hl. Abend haben wir geschlossen.

*In der Zeit von 25.12.24 bis 06.01.25 ist
nur am Donnerstag, 02.01.2025 Ruhetag.*

*Zum Jahresausklang verwöhnen wir Sie mit unserer erlesenen Silvesterkarte (kein
Menuezwang).*

*An den Weihnachtsfeiertagen und Silvester
bitten wir um Reservierung.*