

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

<i>Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon</i>	5,40
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen</i>	5,10
<i>Zwiebelsuppe mit Käsekrustchen</i>	5,60

Vorspeisen

<i>Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich</i>	15,20
<i>Geräucherte Entenbrustscheiben mit Preiselbeer- Meerrettich und Baguette</i>	13,60

Wild aus Bayrischzell und dem Nessleral

<i>Wildererragout (Reh und Hirsch) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren **</i>	18,20
<i>Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren</i>	27,30

Hauptgerichte

<i>Almochsenrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle **</i>	17,80
<i>1/4 Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel</i>	22,30
<i>Almochsensaftroulade ``Hausfrauen Art`` mit Kartoffelpüree</i>	17,10
<i>Riesenrösti im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan</i>	17,20
<i>Gemischte Rahmschwammerl (Pfifferlinge, Champignons und Steinpilze) mit Semmelknödel und Schnittlauchröllchen **</i>	17,80
<i>Herbstlicher Salatteller mit Gamsfiletstreifen und Röstbrotzscheibe oder mit Putenstreifen und Toast</i>	16,70 16,70

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

Betriebsurlaub von 25.11. bis einschl. 05.12.2024

*Lassen Sie sich bei Kachelofenwärme und unserer guten Küche bei Ihrer
Weihnachtsfeier verwöhnen.*

Wir kreieren Ihnen gerne Ihr Menue !

An Hi. 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.*