

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Abgeschmalzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln 4,40

Kalbsbrättnockerl in der Tafelspitzbouillon 5,10

Vorspeisen

Großbergler Vorspeise (Griebenschmalz, Obazda, Schnittlauchfrischkäse und Speck, mit Bauernbrot) 13,80

Riesenrösti mit Räucherlachs, auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Gemischter Vorspeisenteller (Gamscarpaccio, Frühlingsrolle, Räucherlachs, Entenbrustscheiben, Garnele in Kartoffelteigmantel) reich garniert, mit Baguette 19,00

Wild aus Bayrischzell und dem Nessleral

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

Rehbraten vom Maibock in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 23,80

Hauptgerichte

Almochsenrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle ** 17,80

Kalbsleber gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Spanferkelbraten ``Altbayerisch`` mit Kartoffelknödel 18,30

Frühlings-Salatteller mit Baguette, dazu 16,70
Putenstreifen oder Rehfiletstreifen

Nachspeise

2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und Fichtenspitzenirup 7,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 9,60

Eingelegte Rotweinbirne mit Mousse au Chocolat und Früchten 7,70