

Tagesempfehlung

Gemüsecremesuppe 6,50 €

ALS VORSPEISE EMPFEHLEN WIR:

Hausgebeizter Hirschrücken mit eingelegten Pfifferlingen € 13,50

gerne auch als Hauptspeise..... € 18,50

Cordon Blue mit Röstzwiebeln und Camembert gefüllt dazu Kartoffelsalat..... € 17,50

Ofenfrische Spargel-Spinat-Lasagne € 14,50

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit hausgemachten Tagliatelle und Tomatensauce € 23,50

ZUM SÜßEN ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR

Hausgemachte Topfen-Nougat-Knödel mit Butterbrösel 6,50 €

Rhabarber-Apfel-Crumble mit Vanilleeis..... 7,50 €

ZUM ANFANGEN

Hauchdünnes Carpaccio vom Rindsfilet

mit Olivenöl und Toast A,G 14,50 €

Geräuchertes Forellenfilet

mit Preiselbeer-Sahne-Kren, Toast und Butter A,G,D 13,50 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren A,C,G,E 12,50 €

SUPPEN

Hausgemachte Frittatensuppe A,C,G,L 5,90 €

Knoblauchcremesuppe mit Croutons A,G,O 6,50 €

Rindsbouillon mit Ei C,L 5,50 €

Ofenfrisches Gebäck A 1,50 €

Ofenfrische Breze A 1,90 €

Zwei Scheiben Körnerbrot A,H 1,10 €

Gebäck ist bei keinem Gericht inkludiert.

DAS WARME

Wiener Schnitzel

vom Schwein A,C,E..... 15,00 €

vom Kalb A,C,E..... 27,00 €

serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein

serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren A,C,E,G 18,00 €

Tiroler Gröstl mit gekochtem Rindfleisch und Spiegelei

dazu Speckkrautsalat G,O..... 17,00 €

Zwiebelrostbraten

mit Spätzle und Speckbohnen A,C,G,O,L 23,00 €

Kalbsleber vom Grill auf Rahmsauce mit Speck und Apfel

dazu servieren wir Reis A,G,O,L 23,50 €

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel A,C,G,E..... 14,50 €

Bierwirt Tris

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Kartoffelblattein und Spinatknödel

mit Parmesan und Butter, dazu grüner Salat oder Sauerkraut A,C,G,E..... 16,50 €

Gegrilltes Lachssteak mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln D,G,L..... 25,50 €

NOCH DAZU

Kleiner gemischter Salat

vom Buffet oder serviert O,M,G..... 6,50 €

Speckkrautsalat O 5,90 €

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing O,M..... 5,90 €

ETWAS KALTES UND SAURES

Gegrillte Pilze auf knackigen Blattsalaten mit Balsamicodressing _{O,M} 15,50 €

„Bauernsalat“

gebackenes Hühnerfilet auf gemischten Blattsalaten

mit Kartoffelwürfeln und Speckstreifen _{A,E,G,O,M} 17,50 €

Beef Tartar vom Rindsfilet mit Toast und Butter _{A,G,M}..... 28,00 €

Rindfleischsalat mit Kernöl _{O,C} 14,50 €

Schweizer Wurstsalat _{O,G,C}..... 13,00 €

ALLERGENE STOFFE

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam,
O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie uns dies bitte wissen.

Gebäck ist bei keinem Gericht inkludiert.

SPARGELZEIT

Spargelcremesuppe 6,90 €

Weißer Stangenspargel mit Brie überbacken, dazu Petersilienkartoffeln

Als Vorspeise 15,50 €

Als Hauptspeise 22,50 €

Weißer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce

dazu Beinschinken 24,50 €

Prosciutto 24,50 €

kleines Wiener Schnitzel vom Schwein 25,50 €

Cremiges Spargelrisotto

mit Grana Padano 18,50 €

gegrilltem Hühnerfilet 24,50 €

gegrilltem Lachssteak 27,50 €

ALS BEILAGE

Vier Stangen weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce 15,50 €