

Unsere Tageskarte

Unsere Erfrischungsgetränke:

Skiwasser (0,4l) 3,50

Limoncello Spritz 7,90

Aetheria Semeli fruchtiger, exklusiver Bio-Chardonnay (0,2l) **9,40**

VEGETARISCH

Romadur

in Essig-Zwiebel-Marinade
mit Baguette

5,95

Pfifferlingsschnitzel

Mit Zwiebeln gebratene Pfifferlinge auf
Schweineschnitzel natur, dazu Kartoffelstampf

18,95

Pflanzerltrilogie

mit Chili-, Käse- & normalen Fleischpflanzerl, dazu
Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat & Pfeffersauce

14,95

Wolpertingerplatte

mit Maultasche, Fleischpflanzerl,
Schweinsteak & Semmelknödel
auf Rahmschwammerl

13,95

VEGETARISCH

Pfifferlingsalat

aus roten & grünen Pflücksalaten, mit Tomate, Gurke,
Karotten, Paprika & Radieserlsprossen
serviert mit Knoblauchbaguette &
Schnittlauchschmand

dazu in Zwiebeln & Kräuter gebratene Pfefferlinge

15,95

VEGETARISCH

Reherl in Rahm

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit Semmelknödel

13,95

Portion Kaiserschmarrn

mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus

11,95

VEGETARISCH

Bruscetta

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum
auf geröstetem Brot

4,95

Schweingeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Schwammerl &
Butternudeln

13,95

Hausgemachte Fleischpflanzerl

auf Pfeffersauce mit Kartoffel-Gurkensalat &
Schmelzzwiebeln

11,95

Bratenteller „de Luxe“

mit Schweinsbraten, Spanferkelrollbraten & Bierbratl,
dazu Kartoffelknödel, Augustiner Dunkelbiersauce &
Krautsalat

16,95

VEGETARISCH

Griechischer Salatteller

aus roten & grünen Pflücksalaten, mit Tomate, Gurke,
Karotten, Paprika & Radieserlsprossen
serviert mit Knoblauchbaguette &
Schnittlauchschmand

dazu Hirtenkäse, Peperoni, Oliven & roten Zwiebeln

12,95

Hausgemachter Cheesecake

auf Fruchtspiegel mit Sahne

4,95