



Hauptgerichte - main dish

Geflügelkraftbrühe^(i,13,14) mit Frittaten^(a1,g,13,c) und feinem Gemüse

Clear chicken consommé with thinly-sliced pancake and vegetables

4,80 €

Süßkartoffelsuppe⁽ⁱ⁾ mit Kokosmilch

Sweet potato soup with coconut milk

5,50 €

Ackersalat^(j,e,h) mit geräucherter Entenbrust^(4,5,6), Granatapfel und karamellisierten Nüssen

Lamb's lettuce with smoked duck breast, pomegranate and caramelised nuts

6,90 €

Allgäuer Wurstsalat^(j,4,512) mit Bergkäse⁽¹³⁾ und Butterbrezel^(a1,13)

Sausage and mountain cheese salad, served with buttered pretzel

7,00 €

Hausgemachte Käsespätzle^(a1,c,13,g) mit Röstzwiebeln^(a)

Homemade cheese spaetzle with fried onions

7,20 €

Quiche^(a1,13,c) von Waldpilzen und Lauch mit Kräuterschmand⁽¹³⁾ und jungem Blattsalat^(i,j)

Quiche with forest mushrooms, leek, sour cream with herbs and leaf salad

7,80 €

Wiener Backhendlbrust^(a,c) dazu Erdäpfel- Gurkensalat^(5,8,j,i)

Breaded and fried chicken breast with potato cucumber salad

8,20 €

Tafelspitz vom Rind⁽ⁱ⁾ mit Krensauc^(13,a1), Wurzelgemüse^(i,13) und Rösti^(5,8)

Boiled beef with horseradish sauce, root vegetables and fried grated potatoes

13,50 €

Hausgebeizter Graved Lachs^(i,j) mit Rösti^(5,8) an Honig-Senfauce

Home marinated salmon with hash browns and honey mustard sauce

11,90 €