



Biergarten - Menue

Südtiroler Schinken und Presssack
Landjäger und Leberkäs` mit Haussenf
Bergkäse und Obatzda mit Zwiebelringen
Tomaten, Gurke, Radi und Radieserl
Brez`n - Meerrettich
Frisches Holzofenbrot

Knusprige halbe Ente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

p. P. 35,00 €

Wies`n - Menue

Südtiroler Schinken und Presssack
Landjäger und Leberkäs` mit Haussenf
Bergkäse und Obatzda mit Zwiebelringen
Tomaten, Gurke, Radi und Radieserl
Brez`n - Meerrettich
Frisches Holzofenbrot

Knusprige Schweinshax`n und Ente
Nürnberger Rostbratwurst`l
Semmel- und Kartoffelknödel
Blaukraut und warmer Krautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarr`n mit Zwetschgenröster
Alpenkaramell - Eis

p. P. 39,00 €



Almhütten - Schmankerlmenue

Südtiroler Schinken und Landjäger
Gegrilltes Landhend`l und Kälberne Fleischpflanzerl mit Senf
Rillettes und Rucola - Frischkäse
Bergkäse mit Quittenkompott und Obatzda mit Zwiebelringen
Rauchforelle mit Apfel - Meerrettich, Tomaten und Radieserl
Schnittlauch- und Holzofenbrot

Knusprige Schweinshax`n und Ente
Nürnberger Rostbratwürst`l
Semmel- und Kartoffelknödel, Blaukraut und warmer Krautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarr`n und Zwetschgenröster
Alpenkaramell - Eis

p. P. 42,00 €



Berliner Menue

Tatar vom Matjesfilet auf Rote Bete
Bouletten auf Kartoffel - Radieschensalat
Kasseler mit unserem Haussenf
Eisbeinsülze auf sauer eingelegtem Gemüse
und Remouladensauce
Tiroler Räucherschicken auf Cornichons
Holzofenbrot und Laugengebäck
Butter und Schmalz

Gebratenes Zanderfilet auf Pfannengemüse
Schweinebraten in Senfkruste auf Rahmsauerkraut
Knödel vom Schusterjung

Berliner Luft mit Himbeersauce
Rote Grütze mit Vanilleschaum
Frischer Zuckerkuchen vom Blech
mit Rhabarber - Erdbeeren - Kompott

p. P. 40,00 €

zusätzlich:

Königsberger Klöße vom Kalb mit Kapernsauce
und Rote Bete mit Kartoffelstampf

p. P. 44,00 €



Hochzeits - Menue

Tatar von gebeiztem Lachs mit Dijonsensauce
Shrimpscocktail mit Dill
Barbarie Entenbrust mit Cranberrysauce
Tafelspitzcarpaccio mit steirischem Kernöl
Taleggio mit marinierten Feigen
Appenzeller mit Birnensenf und Mediterraner Obatzda
Holzofenbrot und Laugengebäck

Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing
Schweinemedallions auf Saisongemüse
Rosmarinkartoffeln und getrüffeltes Kartoffelstampf

Kaiserschmarr`n mit Zwetschgenröster
Beerentiramisu mit Amarettinicreme
Schokobrownie mit Kirschen
Italienisches Vanilleeis

p. P. 49,00 €

zusätzlich:

Rinderfilet auf Rotweinschalotten
mit Sauce Bernaise

p. P. 56,00 €

Die Variationen werden für den kompletten Tisch
auf dem Brett`l oder in der Pfanne serviert.
Unsere Menues bereiten wir ab mind. 4 Personen zu.