

Wochenspezialitäten

16. Januar 2018 bis 22. Januar 2018

Hausgebrannter Zwetschgenschnaps

2cl € 3,20

Augustiner Glühwein

Haferl € 4,00

Augustiner Spezialitäten

Frisches Rindermett "Tataren Art"

mit Sauerrahm und Kapernäpfeln, dazu Hausbrot und Butter

8,90 €

1/2 Bauernhendl mit Salatteller

8,95 €

Schweineleber "Berliner Art"

mit Apfelscheibe vom Grill, Röstwiebeln und Kartoffelpüree

9,80 €

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl

mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Tagesgemüse

11,95 €

Surhaxe (Eisbein)

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

12,80 €

Allgäuer Almteller

mit frischen Rahmschwammerl, hausgemachter Metzgermaultasche, Mini-Fleischpflanzerl und Eierspätzle

13,50 €

Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe

dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

19,80 €

Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte

in Paprikarahmsauce mit Eierspätzle und Salat

18,90 €

Rinderfilet aus dem Pfaffenwinkel

vom Grill, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat

26,80 €

Wildspezialitäten

Hirschkalbsgulasch, aus heimischer Jagd, in Wacholdersauce,

mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren

16,80 €

Rehschnitzel, aus dem Voralpenland, vom Grill

mit Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren

24,80 €

Aus unserer fleischlosen Küche

Gemüse-Reis-Quinoa-Taler

mit Gemüsebolognese und Salat

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht

9,80 €

Rahmschwammerl mit Semmelknödel

9,80 €

Tiroler Spinatknödel

mit Bergkäsesauce, Gemüsewürfel und Salat

10,90 €

Wochen-Dessert

Amaretto-Mandelmousse mit Schattenmorellen

- im Weckglas serviert

6,10 €