

Tageskarte

Suppen

Tafelspitzbrühe mit **Tiroler Speckknödl**, Gemüse und Schnittlauch 4,50

Rahmsupp´n vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl 4,50

Aus der Salatküche

Variation von Marktsalaten mit Kirschtomaten,
Gurken & Balsamicodressing 7,80

Herbstliche Marktsalate mit Kirschtomaten, Gurken
& Balsamicodressing mit gebratenen Hühnerbruststreifen 12,80

„Knödlcarpaccio“- Carpaccio vom Serviettenknödl
mit gebratenen Pfifferlingen, Salatbouquet und Kürbiskernöldressing 14,80

In Kräuterbutter **„gebratene Ochsenfetzen“** vom irischen Weiderind
auf Marktsalaten mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan 14,80

Vegetarisch & „mit Schwammerln“

Gegrillter Ziegenkäs mit gebratenem Marktgemüse
an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip 13,80

Linguine mit gebratenen Zucchini und Kirschtomaten in Olivenöl,
obendrauf gehobelter Parmesan, dazu Rucolasalat 13,80

„Schwammerlgulasch“- Gebratene Pfifferlinge, Kräuterseitlinge
und Steinchampignons in rahmiger Kräutersoß´ mit Semmelknödl 14,80

„Pfifferlings-Risotto“ mit Weißwein, gebratenen Pfifferlingen
Lauchzwiebeln und gehackten Kräutern, obendrauf gehobelter Parmesan
dazu Marktsalat mit Balsamicodressing 15,80

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit zerlassener Kräuterbutter auf Grillgemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln
€ 20,80

Tageskarte

Zweierlei vom hausg' machten Presssack „sauer mariniert“
mit roten Zwiebeln, Radieserl und Röstkartoffeln

€ 10,80

Hauptspeisen

- „Kassler Hals“ -Schwarzgeräucherter und gepökelter Schweinehals vom Grill
auf Sauerkraut mit geriebenem Kren, dazu Kartoffelpüree 14,80
- „Holzfäller-Steak“ gegrilltes Schweinnackensteak mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur auf' m Holzbrettl serviert 15,80
- $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Bauernente aus' m Bratreindl in eigener Soß'
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödl 16,50/20,80
- „Zweierlei vom Spanferkel“ (Brust+ Keule) in Franziskaner Dunkelbiersoß'
mit Kartoffel-& Semmelknödel, dazu Speckkrautsalat 17,80
- In Rotwein gesottene Ochsenbrust** vom bayrischen Weiderind
mit Blaukraut und Serviettenknödl 17,80
- Geschnetzeltes vom Kalb** mit gebratenen Steinchampignons
in Kräuterrahm, dazu handgeriebener Kartoffelrösti 17,80
- „Franziskaner Schnitzel“
mit Odazda und Tiroler Schinkenspeck
gefülltes Schweinelendchen knusprig ausgebacken, dazu Röstkartoffeln 15,80
- „Tafelspitz“ vom bayrischen Weiderind aus dem Suppentopf
mit geriebenem Kren, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln 17,80
- „Rehgulasch“ vom Reh aus den Oberaudorfer Bergen
mit Rotweinbirne, Preiselbeeren, handgehobeltem Butterspätzle
und Feldsalat mit Kürbiskernöl 21,80

Hausg' macht es Vanilleparfait

mit beschwipsten Schattenmorellen und kleinem Früchtebouquet

€ 6,80