

Bayerische Schmankerl und Brotzeiten

von 12.00 - 17.00 Uhr

Bayerischer Wurstsalat mit gehackten Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Bauernbrot und Butter (A;E;H;M) 1,2,3,	€ 8,00
mit Käse	€ 9,50
Feiner Leberkäse (200 g) kalt oder abgebräunt mit Senf und Bauernbrot (A;G;M) 1,2,3,	€ 7,50
Bayrische Weißwürste 2 Stück, traditionell mit süßem Senf und Brezen (A;G;M) 1,2,3,	€ 8,00
Schweinsbratwürstl auf Sauerkraut mit Bauernbrot (A;G;M) 1,2,3,	€ 8,00
„Strammer Max“ Bauernbrot mit Butter gekochtem oder rohem Schinken und Speigelei (A;C;G;M) 1,2,3,	€ 8,50
Große Gulaschsuppe verfeinert mit Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Bauernbrot (G;L;A;M)	€ 9,00
„Brotzeit Brettl“ Speck, Schinken, Almkäse, Kaminwurz, Selchschof garniert mit Essiggurken und Meerrettich dazu Bauernbrot und Butter (A;G;M) 1,2,3,	€ 10,50
Großer bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei	€ 11,00
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sesam und Crôutons	€ 14,00
mit gegrillten Rinderfiletstreifen und Crôutons (A;B;C;E;G;M;H)	€ 15,50

Vorspeisen und Zwischengerichte

Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Crôutons (A;E;M;H)	€ 5,50
Angemachtes Tatar vom Rinderfilet an kleinem Salatbouquet mit Bauernbrot und Butter (A;H;M;C;E)	€ 12,00
Carpaccio vom Langhaar Rinderfilet serviert mit Tomaten-Rucolasalat und Parmesanspäne (A,E,G,M,H)	€ 12,00
„Matjes“ von der Walchensee Renke mit Sauerrahmdip dazu Apfel und Gurke mit Kartoffeln (A;E;M;H, G)	klein € 10,00 groß € 15,50

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe „Consommé“ nach Wahl mit Kräuterflädle, Grießnockerl oder Leberknödel (A;C;G;L)	€ 6,00
Tomatisierte Hummerschaumsuppe dazu in Kräuteröl gebratene Riesengarnele (B;G;L)	€ 8,50
Suppentriologie Auszug aus gebundenen und klaren Suppen (A;B;C;G;L)	€ 8,50

Vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachte Spätzle mit Alpenländischem Bergkäse an feinen Röstzwiebeln dazu Blattsalat (A;C;E;G;H;M)	€ 13,50
„Berner Rösti“ mit Zwiebeln, Pilzen, Kräutern und Almkäse überbacken dazu kleiner marinierter Blattsalat (A;E;G;H;M)	€ 14,00
Hausgemachte gebratene Kartoffelgnocchi mit Pinienkernen verfeinert sowie Schmelztomaten und Rucola (C;G;L;A;K)	€ 14,00
„Veganer“ italienischer Gemüseteller gegrilltes mediterranes Gemüse mit gebackenen Rosmarinkartoffeln (L;N;M)	€ 14,00

Fischgerichte

Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten beträgt

Zanderfilet in Rosmarin-Thymianöl gebraten serviert mit Weißweinschaum und cremigem Tomaten-Rucola-Risotto (A;D;F;G;L)	€ 18,00
Gebratenes Rotes Wallerfilet serviert an Meerrettichschaum und feinem Kartoffel-Rote Beete Ragout (D;G;L)	€ 18,00
Forelle im Ganzen gebraten (aus dem Leutaschtal) an glasiertem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln (D;G;L)	€ 19,00
„Forelle Blau“ (aus dem Leutaschtal) aus dem Wurzelgemüsesud dazu Salzkartoffeln (D;G;L)	€ 19,00
Gebratene Renke vom Walchensee „Müllerin Art“ an glasiertem Marktgemüse und Salzkartoffeln (D;G;L)	€ 19,00

Fleischgerichte

Knuspriger Spanferkelrücken auf Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut dazu gebratene Serviettenknödel (A;C;G;L;M) 1,2,3	€ 16,50
Sauerbraten vom „Mona Lisa Werdenfels Rind“ mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln (A;C;G;L;O)	€ 17,50
Maishähnchenbrust im Rosmarinrauch serviert in Kräuteröl gebraten an glasiertem Gemüse und dreierlei Kartoffelgnocchi (A;C;E;G;H;L)	€ 18,50
2 Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren Mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat (A;C;E;G;H;M) 1,2,3	€ 19,00
Zwiebelrostbraten „Parkhotel“ rosa gebratenes Rückensteak vom Weiderind dazu in Rotweinsud geschmorte Schalotten sowie Röstzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln (A;L) 1,2,3	€ 21,50
Original „Züri – Gschnätzlets“ mit Butterrösti und buntem gemischtem Blattsalat (A;C;E;G;H;L;M)	€ 23,00
Rinderfilet rosa gebraten an Thymianjus mit feinem Gemüse dazu Kartoffelgratin (G;L)	€ 26,00
Zart rosa gebratenes Filetsteak vom Milchkalb serviert mit Cognac-Pfefferjus dazu sautiertes Blütengemüse und zweierlei Kartoffeltaler (C;G;L;A;H)	€ 27,00

Besondere Empfehlung für 2 Personen am Tisch tranchiert

*mit einer Wartezeit von ca. 45 Minuten
ab 18.00 Uhr*

„Chateaubriand“ aus dem Römertopf:

Filetsteak vom Bayerischen Rind im Bergwiesenheu gegart

ca. 250g Fleisch pro Person

mit Sauce Béarnaise und Thymianjus dazu glasiertes Marktgemüse

und zweierlei von der Kartoffel

für 2 Personen

€ 63,00

(A;C;E;G;M;L)

jede weitere Person

€ 30,00

Gerichte auf Vorbestellung für 2 Personen am Tisch tranchiert bzw. filetiert

Ofenfrische Schweinshaxe

€ 35,00

knusprig gebraten

mit Speckkrautsalat und hausgemachten Semmelknödeln

(A;C;G;L;M) 1,2,3

Original bayerische Kalbshaxe

€ 59,00

mit gemischtem Salat und handgeriebenen Kartoffelknödeln

(A;C;E;G;H)

jede weitere Person

€ 24,00

Karree vom Tiroler Weidelamm

€ 58,00

im Rosmarinöl zartrosa gebraten

serviert mit Rotwein Demi Glace

dazu tomatisiertes Speck-Bohnenragout und Bäckerinkartoffeln

(A;C;G;L) 1,2,3

Loup de Mer in der aromatisierten Salzkruste gebacken

€ 52,00

serviert mit Schmelztomaten und Mailänder Wein-Risotto

(C;D;G;L;)

Seezunge im Ganzen gegrillt

€ 56,00

mit Zitronenbutter und sautierten Dill-Gurken dazu Safran-Kartoffeln

(A;D;G;L)

Eisspezialitäten aus eigener Herstellung

Crèmeeis Schokolade, Vanille, Nuss-Nougat, Karamell, Mokka (A;C;G;H)	je Kugel	€ 1,20
Fruchteis (Laktosefrei) Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Kokos, Limette, Ananas (A;H)	je Kugel	€ 1,20
Dekoration (Hippen) (A;C;G)		

Gerne sprechen wir Ihnen eine Empfehlung
für unsere saisonalen Eisspezialitäten und Eisbecher aus

Als kleine Besonderheit unseres Hauses

Apfel-Ingwerragout (Laktosefrei) mit Himbeersorbet (A;H)		€ 2,80
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl (C;G)		€ 6,00
2 Kugeln Crèmeis mit Likör Gerne spricht Ihnen unser Kellner eine Empfehlung aus (C;G)		€ 6,50

Dessert

Topfenknödel in Butterbrösel serviert auf Zwetschgenröster (A;C;G)	€ 7,50
Dreierlei im Glas eine süße Überraschung: kalt, warm, gefroren (A;C;E;G;H)	€ 8,50
Crème Brûlée von der Papua Neuguinea Vanille mit marinierten Beerenfrüchten und hausgemachtem Erdbeersorbet (A,C;G)	€ 9,00
Mousse von der weißen Edelschokolade serviert mit zweierlei von der Thaimango und Mark de Champagne Gelee (A,C;G,H)	€ 9,50

Zubereitungszeit mind. 20 Minuten

Ofenfrischer Wiener Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert mit Rosinen und Mandeln dazu feines Apfelmus (A;C;G;H)	€ 9,50	
		kleine Teller-Portion € 6,50

Dessert für 2 Personen

„Salzburger Nockerl“ mit Beerenragout (A;C;G)	pro Person	€ 8,50
-----------------------------------------------------	------------	--------

*Wir empfehlen unsere hausgemachten Kuchen!
Gerne auch zum Mitnehmen.*

Käse Spezialitäten

Küchenchef und Diplom Käsesommelier Thomas Schröter empfiehlt:

Gebackener Taleggio im Knusperblatt
an aromatischem Muskat-Trauben-Ragout

€ 7,50

Alpenländische Käseauswahl

Tiroler Bio Camembert

Weichkäse aus regionaler Alpen-Kuhmilch. Ca. 4. Wochen gereifter Weißschimmelkäse von der „Käserei Frischmann“ in Terfens

Zillertaler Edelschaf „ Heumilch zertifiziert“

aus regionaler Schafs-Heumilch hergestellt und leicht würzig.
Kleiner Laib der ca. 4 Monate reift

Wäldar Ziegen - Bergkäse

aus Ziegen Roh- und Heumilch produziert. Leicht kräftig und würzig.
ca. 3 Monate gereift, von der „Käserer Metzler“

Rotweinrebell

aus silofreier Kuhmilch produziert, mit Rotwein und Bergwiesenkräutern affiniert.
Mild und aromatisch im Geschmack.
Von den „Käse Rebellen“.

„Golden Gel Mini“

aus Kuh-Rohmilch hergestellter Blauschimmelkäse mit Trester veredelt.
Ca. 3. Wochen gereift, produziert von „Hansi Baumgartner“

Alle Käse werden mit verschiedenen Shutneys und Baguette gereicht

Jede Sorte 100g	€ 7,50
Kleine Käse Auswahl mit 3 Sorten	€ 8,00
Große Käse Auswahl mit 5 Sorten	€ 11,00
Oder als Überraschung von der Küche	€ 8,50
Alle Käsesorten (A;C;G)	

- A Glutenhaltiges Gericht
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- O Sulfite
- N Sesam
- P Lupinen
- R Weichtiere

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 Süßungsmittel