

Aperitiv

Heidelbeerspritz

Prosecco mit Heidelbeerlikör und Soda

€ 6,20

Limoncello Spritz

Limoncello mit Prosecco und Soda

€ 6,20

Jokl

€ 3,90

Vorspeisen und Salate

Bunter Salatteller mit gebackenem Bergkäse und Preiselbeer

C/G/L/M/O

€ 13,50

Beef- Tatar „Art des Hauses“

A/C /G/M/O

€ 16,80

Winterlicher Salatteller mit gebratenen Speckstreifen

C/G/L/M/O

€ 14,80

Gemischter Salat

C/L/M/O

€ 6,20

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

A/G/L/O

€ 7,20

Rinderboullion mit Flädle, Brätspätzle oder Leberspätzle

A/C/G/L

€ 5,20

Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirschrücken mit Apfelrotkraut,
und Gnocchi

A/C/L/O

€ 37,60

Rindsfiletsteak an Pfeffersauce mit Gnocchi und buntem Gemüse

A/C/G/L/O

39,90

Gnocchi mit Tomate, Salbei und Parmesan

A/C/G

€ 16,90

Riefensberger Kässpätzle mit gemischtem Salat

A/C/G/L/M/O

€16,80

Gegrilltes Fischfilet des Tages mit Gemüse und Butterreis

D/G/L/O

€ 26,80

Gegrilltes Hühnerbrüstchen an Jägersauce mit Reis
dazu Marktgemüse

G/L/M/O

€ 18,90

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

A/C/G

€ 17,80

Cordon bleu mit Pommes frites

A/C/G

€ 19,80

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Speckbohnen

A/C/G/L/M/O

€ 26,70

Dessert

Sorbet vom Grünen Apfel
€ 1,90

Eis Palatschinken fein garniert
A/C/G
€ 11,20

Nougatparfait mit frischen Früchten
C/G
€ 14,60

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten.

Allergen Bezeichnung

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.