

Vorspeisen

Knoblauchbrot

A C L M € 5,80

Garlic bread

Vegetarisch

Gedeck

Frisches Brot/ Butter, Aufstrich oder Chutney des Tages/ Olivenöl

A G € 6,00

Fresh bread, butter, dip or chutney, olive oil

Vegetarisch

Rindertatar vom Jungstier

Gebeiztes Eigelb/ eingelegte rote Zwiebel/ Kräuteröl/ Baguette

A C L M € 18,50

Beef-tartare with cured egg, herbal oil, pickled onions and baguette

Sommelier Empfehlung: 1/8 l Chardonnay, Weingut Leonhard € 5,70

Kaiserschnecken aus Ellmau

(Halbes Dtzd. Weinbergschnecken)

Knoblauchbutter/ Weißbrot

A L M R € 15,00

6 p. of snails, garlic butter, white bread

Thunfisch-Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch

Passionsfrucht-Vinaigrette/ Limettenperlen/ geröstetes Wurzelbrot

A D M N € 19,00

Tuna carpaccio, passion fruit vinaigrette, lime pearls, root bread

Sommelier Empfehlung: 1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Dürnberg € 4,90

3 Stk. Bruschetta

Tomatentatar / Salatbouquet

A M € 13,00

Bruschetta with tomato tatar, salad

Vegan

Suppen

Rinderbouillon

Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

A C L € 6,60

Beef boullion with noodles, sliced pancake or
soup pearls

Pikante Minestrone a la française

Tiroler Bergkäse/ Kräuteröl/ Croûtons

A G L O € 7,80

Spicy minestrone, cheese, herbal oil, croutons

Vegetarisch

Salate

Bunt Gemischter Salat

C G L M P € 7,20

Mixed salad

Vegetarisch

Frischer Krautsalat

Knusperspeck

C G L M P € 7,00

Cole slaw, bacon

Vegan möglich

Caesar Salad „Reiterstüberl Art“

Römersalat/ Caesar Dressing/ Tête de Moine

Jahrgangssardinen/ Croûtons

A C D G L M € 19,00

Caesar salad, romaine lettuce, tête de moine cheese, vintage sardines, croutons

Sommelier Empfehlung: 1/8 l Pinot Blanc Meisterstück, WG Neff € 6,00

Sommer-Spezialitäten nach Art des Hauses

Pinsa Caprese

(72 Stunden Ruhe- und Gärzeit- besonders bekömmlich!)

Tomatensauce/ Mozzarella/ Rucola/ Kirschtomaten/ Kräuteröl

A G O € 13,00

Pinsa, tomato sauce, mozzarella, rucola, cherry tomatoes/ herbal oil

Vegetarisch

„Gourmet Rösti“

Kartoffelrösti/ gebeizter Lachs (kalt)

ingelegte rote Zwiebel/ Sauerrahm/ Rucola

D G L M O € 21,50

Hash browns with cured salmon/sour cream/ pickled red onions/rucola

Premium Filetsteak (220g+ nach dem braten!)

Hausgemachter Pfefferjus/ Ofenkartoffel / Sauerrahmdip

A L M O € 46,00

Premium tenderloin steak with pepper sauce/ baked potato/sour cream dip

Sommelier-Empfehlung: 1/8 l Merlot, Weingut Neff € 6,50

Kohlrabisteak

Rote Beete Bohnencreme/

Chimichurri/Salatbouquet/ Kräuteröl/Grissini

A M N € 18,50

Grilled kohlrabi/ beet root white bean cream/ chimichurri/ herbal oil/ salad bouquet/
breadsticks

Vegan

Tiroler Schmankerl

Schlutzkrapfen

(mit Kartoffel-Topfenfülle)

Braune Butter/ Parmesan/ Gemischter Salat

A C G L M € 19,50

Ravioli stuffed with potato- curd cheese filling, brown butter,
parmesan and salad

Käsespätzle

(über 40.-jähriges Familienrezept)

Röstzwiebel/ Gemischter Salat

A C G L M € 17,50

Homemade noodles with cheese, fried onions and salad

Pressknödel

an großem gemischtem Salat

A C G L M € 19,80

Pressed homemade cheese dumplings, big mixed salad

Frische Fische

Zanderfilet

Kartoffel-Ratatouille/ Braune Butter/ Limettenfilet

D G O € 25,50

Pike perch, ratatouille, potatoes, brown butter, lime filet

Gebratene Regenbogenforelle

Knoblauch oder Mandelcreme/ Mini-Salzkartoffeln

D € 26,00

Roast Trout in garlicsauce or almonds with potatoes

Sommelier- Empfehlung: 1/8 l Scheurebe, WG Leonhard € 4,80

Klassische Gerichte aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)

Pommes frites

A C € 19,50

Breaded pork escalope „Vienna Style“,
french fries

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

Petersilienkartoffeln

A C € 26,50

Breaded veal escalope with parsley potatoes

Cordon Bleu (vom Schwein, gefüllt mit Honigschinken und Emmentaler)

Pommes frites

A C G € 23,00

Breaded pork escalope filled with ham and cheese
and french fries

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Röstzwiebeln/ Spätzle

A C L O M € 27,00

Grilled beef escalope with onion gravy, spaetzle

Sommelier-Empfehlung: 1/8 l Blaufränkisch Ried Prädium, WG Neff € 6,50

Kinderspeisekarte für unsere kleinen Gäste

Pommes frites

€ 5,80 **vegan**

French fries

Chicken Nuggets (Brustfilet in Panko)

mit Pommes frites

A C € 9,00

Chicken nuggets with french fries

Grillwürstel mit Pommes frites

€ 8,50

Grilled sausages with french fries

Kinderschnitzel Wiener Art (Schwein)

mit Pommes frites

A C € 11,00

Breaded pork escalope with french fries

Kaiserschmarren mit Apfelmus

A C G € 10,50 **vegetarisch**

Homemade ceasars pancake, applesauce

Räuberteller ohne alles

€ 0,00

Bandit plate

Bei besonderen Essensvorlieben Ihrer Kinder, geben Sie uns Bescheid,
wir schauen was wir machen können!

Der süße Schluss

Kleine **Käseauswahl**

Baguette/ Feigensenf/ Früchte

A G M € 11,50

Small cheese selection, fig mustard, baguette

Marmoriertes **Schokoladenmousse**

Moosbeerspiegel/ Deko allerlei

A C G € 9,50

Chocolate mousse, blueberry sauce, dekoration

Bäuerlicher **Kaiserschmarren**

Apfelmus/ Vanilleeis

A C E G H € 15,80

Homemade ceasars pancake, vanilla ice cream, applesauce

Palatschinke

Marillenmarmelade **A C G** € 6,80

oder

Vanilleeis, Schokosauce

und Sahne **A C G** € 11,80

Pancake with jam or vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Coup Dänemark

Cremiges Vanilleeis mit Schokosauce

A G H € 8,20

Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren

A G € 8,50

Salziger Karamell Becher

Cremiges Vanilleeis mit Salziger Karamellsauce und Keksbrösel

A G € 8,50

Kinder Eis

2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne

A E G € 5,90

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

On pre-order

Gebratene **Schweinehaxe**
Sauerkraut/ Salzkartoffeln

A L M O

pro Person € 24,50

Roasted leg of pork with sauerkraut,
potatoes

Glasierter **Kalbshaxe** mit
Gemüse der Saison/ Reis/ Salzkartoffeln

A L O

pro Person € 29,00

Roast veal knuckle with vegetables, rice and
potatoes

Chateaubriand (Filetmittelstück ca. 600 g)
Gratin dauphinois/ Karamellzwiebel/ Gemüse der Saison
Kräutercreme Trüffel- und Pfefferjus

A G L M N O

pro Person € 57,00

Chateaubriand with potato gratin, onions
vegetables, truffle- and peppersauce

Sommelier-Empfehlung: The Butcher, Pinot Noir, 0,75 l € 34
oder Château du Bousquet, Bordeaux, 0,75 l € 38

Bei besonderen Wünschen einfach Fragen,
mit etwas Vorlaufzeit können wir **fast** alles machen...