



## VORSPEISEN UND SALATE

Thunfisch mariniert mit frischem Kren  
11,00

Bratenaufschnitt vom Bio-Krustenbraten, Gurke, frischer Kren  
9,00

Rote Bete-Salat mit Krenschmand und Sesamkrokant  
8,50

Bunter Blattsalat der Saison mit Apfelvinaigrette  
klein 5,00 // groß 6,50

Extra: Brot, Olivenöl & Kräuter  
3,50

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe  
mit Kräuterflädle,  
wahlweise mit Gemüse-Julienne (vegan)  
5,50

Rindssuppe mit Kräuterflädle  
6,00  
wahlweise mit Leberknödel  
7,00



## HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel  
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren  
19,80

Bio-Krustenbraten  
mit Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel  
18,50

Geschmortes Bio-Saftgulasch  
mit hausgemachten Spätzle und Zitronenschmand  
17,50

Gebratenes Kalbskotelett  
mit Gemüse, Röstkartoffeln und Kräuterpesto  
28,50

Fangfrischer Fisch  
Bitte erfragen Sie unser Tagesangebot!  
19,50



## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Kaspressknödel mit Blattsalat

10,00

Käsespätzle mit Bergkäse, Appenzeller und Röstzwiebeln

12,00

Gebratene Pilze mit Semmelknödel und Salat

14,50

Hausgemachte Gemüsesulz  
mit Röstkartoffeln, Salat und Remoulade,  
wahlweise mit Kräuterpesto (vegan)

12,50



## DESSERTS

Crème Brulée mit Blaubeeren  
5,50

Marillen-Knödel mit süßer Bröselbutter  
7,00

Dunkle Schokomousse mit Bitterorange  
6,50

Auswahl verschiedener Alpenkäse  
klein 8,00 // groß 12,00