**Unsere Speisekarte**

| | | |
|---|---|---|
| **SUPPEN:** | Hirnsuppe o d e r Flädlessuppe | 6.50 |
| | Schaumsuppe von Karotte und Ingwer | 6.50 |
| **VORSPEISEN:** | Blattsalat mit Rohkoststreifen, Speck und geröstetem Brot | 8.50 |
| | Sülze vom Kalbskopf, Schalottenvinaigrette, Radieschen, Brot | 10.50 |
| **APERITIF:** | 1 Glas Aperol Spritz oder Sarti Spritz | 7.50 |
| | 1 Glas alkoholfreier Sekt Jörg Geiger rot-fruchtig | 7.00 |

**HAUPTGERICHT:**

| | |
|---|---|
| Forelle "Müllerin" mit Pellkartoffeln und buntem Salat | 24.50 |
| Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren | 28.50 |
| Sanft gegarte Kalbsschulter in Portweinjus, Sellerie, wilder Brokkoli, Serviettenkloß | 26.00 |
| Das Cordon Bleu: Kalbsrücken, Hinterschinken, Bergkäse, Bratkartoffeln, bunter Salat | 31.50 |
| Rinderzunge in Madeirasauce mit Spätzle und buntem Salat | 19.50 |
| Geschmorter Wildschweinnacken, Kohlrabi-Bohnengemüse, Karotte, Schupfnudeln | 25.00 |
| Zwiebelrostbraten vom Staufer-Färsenrind mit Spätzle und buntem Salat | 33.00 |
| Schweineschnitzel mit Pommes frites o d e r Spätzle und buntem Salat | 18.50 |
| Bärlauchknödel mit Blattspinat, Champignons, Parmesanschaum und buntem Salat | 22.50 |
| Unsere Maultaschen in Speckmarmelade mit Kartoffelsalat | 17.50 |
| Käs'Spätzle mit buntem Salat | 15.80 |

**Unsere Weinempfehlung**:

| | | |
|---|---|---|
| Lagrein von der Cantina Endrizzi, Südtirol, fruchtige ,harmonische Note | 0,2 l | 7.90 |
| Chardonnay von der Kellerei Bozen, Südtirol, frisch und elegant | 0,2 l | 7.60 |

**DESSERTS:**

| | |
|---|---|
| Unsere Dessertvariation : Creme Brulee, rote Grütze, Himbeersorbet | 7.50 |
| 1 Solokugel Mövenpick Walnuss mit Kirschwasser-Eierlikör | 5.00 |
| Unsere Sorbets in den Sorten: Himbeer, Mango oder Erdbeere | 3.50 |
| Marinierte Erdbeeren mit unserem Escoffier- Vanilleeis und weißer Schokolade | 8.00 |

Für Verpackungsmaterial zum Mitnehmen und **Umbestellungen** berechnen wir € 1.00