

Suppe

Festtagssuppe: Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen und Kalbsbrättnockerl in kräftiger Rinderbrühe 5,90

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen 6,90

Vorspeise

Im Chiabatta-Mantel gebratener Spargel mit Schwarzwälder-Schinken, Beurre Rouge und Salatbouquet 13,50

Rindercarpaccio hauchdünn aufgeschnitten, mariniert mit Balsamico und Olivenöl mit frisch gehobeltem Parmesan und Salatbouquet 14,70

Vegetarisch

Linguini geschwenkt in Weißwein-Sahne-Soße mit Spargelstückchen, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan 15,00

Selbstgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu einen gemischten Salat 13,70

Fisch

Lachsforellenfilet aus der Moosmühle auf der Hautseite gebraten auf cremigem Bärlauch-Risotto und marinierten Spargelstückchen 19,90

Frisch gestochener Spargel vom Spargelhof Wagner aus Hohenwart

Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln dazu selbstgemachte Sauce Hollandaise oder braune Butter 15,90

.... dazu gebackenes Schnitzel vom Schwein 21,50

.... dazu gebratenes Lachsforellenfilet aus der Moosmühle 24,40

.... Südtiroler Speck 19,90

Aus unserem Smoker

Spare Ribs mit selbstgemachtem Farmersalat, BBQ-Soße und Pommes 16,90

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gemischtem Salat, Preiselbeeren und Bratkartoffeln 19,90

FUX-Schnitzel mariniert mit Meerrettich und Senf mit selbstgemachtem Kartoffelsalat 13,20

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat und Pommes 14,90

Gebackene Milzwurst mit selbstgemachtem Kartoffelsalat 11,00

Bayrische Gerichte

Gefüllter Rollbraten vom Schwein mit zweierlei Knödel und Krautsalat 12,90

Ossobucco vom Kalb im eigenen Saft geschmort auf Parmesan-Risotto dazu Schmorgemüse 18,90

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettich-Soße und Petersilienkartoffeln 17,40

Ofenfrische ½ Bauernente mit selbstgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödel 19,50

Vom Grill

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Premiumlende auf Speckbohnen mit selbstgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 25 ,90

Bayrische Schweinefiletspitzen in Pilzrahm-Soße mit selbstgemachten Spätzle und Marktgemüse 19,30

Dessert

Gläschen Creme Bruleé mit frischen Erdbeeren 3,00

Erdbeertiramisu im Glas 6,00

2 Kugeln Vanilleeis auf Schokoladenerde mit frischen Erdbeeren 5,50

Brotzeit – ab 14 Uhr

Wir beziehen unsere Wurstwaren aus der Metzgerei Krammer aus Pfaffenhofen

Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebelringen, Essiggurke, Tomatenviertel und einer Scheibe Brot 9,20

Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebelringen, aufgeschnittenen Emmentaler, Essiggurke, Tomatenviertel und einer Scheibe Brot 9,70

Gemischter Pressack mariniert mit Essig/Öl dazu Zwiebelringerl, Essiggurke, Tomatenviertel und einer Scheibe Brot 9,10

Gemischter Pressack mit Zwiebelringerl, Essiggurke, Tomatenviertel und einer Scheibe Brot 8,90

Hauchdünn aufgeschnittenes Hausgeräuchertes mit Essiggurke, Tomatenviertel, Meerrettich und einer Scheibe Brot 9,20

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und gemischten Salat 13,50