

## Vorspeisen und Suppen

**Tafelspitzbrühe mit 2 Grießnockerln** und feinen Gemüsestreifen 6,50

**Klare Fischsuppe "Walgerfranz"** mit Fischeinlage, rotem Pesto, Gemüse, Chili und Knoblauchbaguette 7,50

**Trio Crostini** mit Aufstrich 6,00 **Töpferl Räucherfischmousse** mit Brotkorb 6,50

**Apfel-Karottensalat** mit Zitrone, Nussöl und Petersilie 6,00

**Rote-Bete-Salat** mit Walnüssen, Frühlingszwiebeln und Ruccola, angemacht mit Agavendicksaft, Aceto Balsamico und Rapsöl 10,50

**Salat „Gourmet“** mit Riesengarnelen und Avocado in Kräuterschaum 16,50

**Sommersalat** mit gebratenen Pfifferlingen in Kräutervinaigrette 14,80

**Geräucherte Entenbrust** auf Linsensalat mit feinen Gemüsen 11,80

**Salat „Walgerfranz“** mit geräuchertem Forellenfilet und Äpfeln in Sauerrahm 14,80

**Gebratene Pfifferlinge mit Kräuterrührei** und Petersilienkartoffeln 14,80

**Fischvorspeise „Walgerfranz“ mit Lachs und Forelle**

dazu Kartoffelrösti 15,--

**Gebratener Ziegenkäse** im Speckmantel mit Walnüssen, und Granatapfelkernen auf kleinem Marktsalat in Honigvinaigrette 13,--



## Fleisch

**Schweinefilet mit Pfifferlingrahm, Spätzle und Salat** 23,50

**Original Wiener Schnitzel** vom Kalb, schön rösch gebraten in Butterschmalz, dazu Pommes frites, hausgemachte Preiselbeeren und Salat 21,50

**Bayerischer Tafelspitz** mit Apfelkren, Rahmspinat und Röstkartoffeln 18,50

**Rumpsteak von der Rinderlende** mit Trüffelbutter, Grillgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm 23,80

**Curryrahmgeschnetzeltes** mit frischen Früchten und Reis 17,80

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 19,50

**Alpen-Burger** dry-aged-beef (200 Gramm), Focaccia Burger-Bun, Speck, Bergkäse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, 2 Saucen und Pommes frites 15,00

**Bayerische Fleischpflanzerl** mit glasiertem Karottengemüse und Püree 16,50

## Fisch

**Zanderfilet gebraten** mit Bandnudeln in Trüffelbutter,  
dazu gebratene Pfifferlinge und Marktgemüse 23,80

**Gebratenes Forellenfilet** mit Lachsfarce auf Kräuterschaum  
dazu Ruccola, geschmorte Cherrytomaten und gebackene Kartoffeln 19,50

**Lachsforellenfilet in der Folie** mit Oregano,  
dazu gebratener Fenchel und Gratinkartoffeln 21,50

**Forelle blau aus dem Wurzelsud** oder "**Müllerin**" gebraten  
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 18,50

**Forelle "Cleopatra"** gebraten mit Gambas und Kapern, dazu  
Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat in Sauerrahm/Orangendressing 21,50

**Forelle gebraten "italienisch"** mit Knoblauch,  
fritiertem Ruccola, Kräuterbutter, gebackenen Kartoffeln und Salat 19,80

**Forellenfilet** gebraten in der **Mandelkruste** mit Kartoffeln  
und frischem Blattspinat 19,80

**Thymianforelle gebraten** mit Zitrone und Thymian gefüllt,  
dazu Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffeln 19,50

**Forelle gebraten "Cayenne"** mit Cayennepfeffer, Schalotten und  
Estragon, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 19,50



**Bachsaiibling blau aus dem Wurzelsud** oder „**Müllerin**“ gebraten 20,50

**Bachsaiibling gebraten mit frischen Kräutern** oder mit Frühlingszwiebeln 21,50  
dazu Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und Salat

**Filet vom Bachsaiibling auf Gemüsenudeln**, mit Proseccoschaum und Reis 22,00

**Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat** und Sc. Rémo­lade 15,80

**Spaghet­tini mit Gambas** in leichter Hummersahnesauce, mit Tomaten und Ruccola 17,50

## Veggie

**Semmelknö­dl in der geschmorten Paprika mit Pfifferlingrahm** 14,50

**Gefüllte Pasta** in Nußbutter geschwenkt mit Tomaten, Ruccola,  
gerösteten Kernen und frischem Parmesan 12,50

**Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen** und Petersilie 16,80

**Gegrilltes Mittelmeergemüse** (vegan) mit Kartoffelschnee 14,50