

SUPPEN/VORSPEISEN/KLEINE GERICHTE

- Tafelspitzbrühe** mit Wurzelgemüse und Maultaschen 5,50
Klare Fischsuppe „Walgerfranz“ mit Tomatenpesto und Knoblauchbaguette 8,50
Tomatencrèmesüppchen mit Croûtons, Sahnehaube und Basilikum 5,00
Töpfchen Räucherfischmousse mit Brotkörbchen 6,00
Trio Crostini mit verschiedenen Aufstrichen (auch vegetarisch) 6,00

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Walnüssen und Granatapfelkernen
auf kleinem Marktsalat in Honigvinaigrette 13,50

Salat von bunten Gartentomaten in Kräutervinaigrette
mit Mozzarella, kleinen, weißen Bohnen und Basilikum 12,00

Avocado-Lachstatar auf Kräutercrème
mit Kartoffelchips und gekochtem Ei 12,50

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

Fischvorspeise „Walgerfranz“ mit geräuchertem Fisch, Lachs
und Kartoffelrösti 15,00

Feine Matjesfilets natur mit Äpfeln und roten Zwiebeln
Kräuter-Sauerrahm-Dip und Kartoffeln 12,50

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichsahne, Baguette und Butter 12,80

FLEISCH

Schweinefilet rosa gebraten in Champignonrahmsauce
mit Spätzle und Marktgemüse 23,50

Bayerisches Suppenfleisch mit Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und Karotten-Rosenkohl Gemüse 16,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb schön rösch gebraten mit Butterschmalz,
dazu Pommes frites, hausgemachten Preiselbeeren und Salat 22,50

Grillteller mit Kräuterbutter, Maiskolben, Pommes frites,
Zwiebeln und Ajvar 18,80

Curryrahmgeschnetzeltes mit frischen Früchten und Reis 17,80

ALPEN-BURGER

dry-aged-beef (200 gr), Focaccia-Burger-Bun, Speck, Bergkäse, Salat,
Zwiebeln, Tomate, Barbecuesauce und Pommes frites 15,--

VEGETARISCH

Frische, gefüllte Pasta mit brauner Butter,
Tomaten, Lauch und frischem Parmesan 12,00

VEGGIE-BURGER

Haloumikäse, Grillgemüse, Foccaccia-Burger-Bun,
Salat und Tomaten., Barbecuesauce und Pommes frites 13,00

Rote-Bete-Salat mit Walnüssen und Frühlingszwiebeln,
angemacht mit Agavendicksaft, Aceto Balsamico und Rapsöl 8,50 (vegan)

Apfel-Karotten-Salat mit
Zitrone, Nussöl und Petersilie 5,50 (vegan)

FISCH

Forelle gebraten „Müllerin“ oder Forelle blau
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 20,50

Forelle „italienisch“ mit Kräuterbutter, jungem Knoblauch
und gebackenen Kartoffeln 19,80

Forelle gebraten „Don Forello“ im Speckmantel, gefüllt mit
Lauch und Käse, dazu Petersilienkartoffeln 21,00

Thymianforelle gebraten mit Zitrone und Thymian gefüllt,
dazu Zitronenbutter, Grillgemüse und Reis 19,50

Forelle gebraten „Kleopatra“ mit Shrimps und
Kapern, dazu Petersilienkartoffeln 21,50

Saibling gebraten mit Kräuterpesto,
Petersilienkartoffeln und Salat 23,00

Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln
und Kräuterkartoffeln 21,50

Lachsforellenfilet in der Mandelkruste
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00

Zanderfilet gebraten im Röstimantel
auf Lauchgemüse mit gebratenen Champignons 22,50

Nudeln „Limone“ mit gebratenem Lachs und frischem Dill
in Zitronenschaum 18,50

Spaghettini mit Gambas
in leichtem Hummerbutterschaum mit Cherrytomaten 18,50