

Vorspeisen und Suppen

Kleine Fischsuppe mit Fischeinlage, rotem Pesto
und Chilliefäden, dazu Knoblauchbaguette 9,50

Aufgeschäumtes Spargelsüppchen

mit Spargeleinlage und rotem Pfeffer 7,50

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen und Butternockerln 6,60

Karotten-Ingwer-Kokossuppe 6,50

Trio Crostini 6,60

Räucherfischmousse im Töpfchen mit Brotkorb 6,90

Variation von Lachs und Forelle mit Rösti 17,00

Sautierte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit
leichtem Trüffelschaum 12,50

Spargelsalat „Gourmet“ mit gegrillten Riesengarnelen,
Avocado und gekochtem Ei in leichtem Orangenschaum 18,80

Gebratener Ziegenkäse im Zucchini mantel auf Rote Bete Carpaccio,
mit Walnüssen und Granatapfelkernen in Honigvinaigrette 12,50

Fleisch und Vegetarisches

Paprikarahmgeschnetzertes mit Spätzle und Salat 19,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln
und hausgemachten Käsespätzle 22,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, schön rösch gebraten in Butterschmalz,
dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 23,50

Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Wirsinggemüse und Kartoffeln 19,50

Bärlauchknödl mit Camembertfüllung (vegetarisch)
mit zerlassener Butter und kleinem Salat 14,50

Gefüllte Pasta mit brauner Butter,
Tomate, Lauch, gerösteten Kernen und frischem Parmesan 14,80 (vegetarisch)

Spaghetti mit Linsenbolognese
und veganem Topping (vegan) 16,50

Alpenburger

dry-aged-beef (200 Gr), Foccaccia-Burger-Bun, Speck, Bergkäse, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Barbecuesauce und Pommes frites 15,00

Fisch

Forelle „blau“ oder "Müllerin" gebraten

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 22,50

Forelle "Cleopatra" gebraten mit Gambas und Kapern,

dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat in Orangendressing 25,50

Forelle gebraten "italienisch" mit Kräuterbutter,

Knoblauch und gebackenen Kartoffeln 22,50

Forelle vom Grill „Cayenne“ mit Schalotten und Estragon,

dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 22,80

Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste

mit Kartoffeln und Blattspinat 23,80

Doradenfilet mit Bärlauchbutter, Grillgemüse

und Rosmarinkartoffeln 21,50

Saiblingsfilet auf buntem Spargelragout

mit Kirschtomaten und frischem Basilikum, dazu Reis 27,50

Saibling „blau“ oder „Müllerin“ gebraten

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 24,50

Saibling gebraten mit

Frühlingszwiebeln, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter 23,50

Calamares vom Grill mit Spinatkartoffeln

und Knoblauch-Petersilienöl 21,50

Maischolle gebraten „Finkenwerder Art“ mit

Speckwürfelchen, Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln 22,50

Zanderfilet gebraten im Röstimantel

auf Lauchgemüse mit gebratenen Egerlingen 23,80

Spaghettini mit Gambas und Spinat in leichter Hummersauce 18,50