

## **SUPPEN/VORSPEISEN/KLEINE GERICHTE**

- Tafelspitzbrühe** mit Wurzelgemüse und Maultaschen 5,50
- Klare Fischsuppe „Walgerfranz“** mit Tomatenpesto und Knoblauchbaguette 8,50
- Tölzer Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl und gerösteten Kernen** 5,50
- Töpfchen Räucherfischmousse** mit Brotkörbchen 6,00
- Trio Crostini** mit verschiedenen Aufstrichen (vegetarisch) 6,00
- Shrimpscocktail** in Rose-Island Dressing mit frischem Dill 11,80
- Gebratener Ziegenkäse** im Speckmantel mit Walnüssen und Granatapfelkernen auf kleinem Marktsalat in Honigvinaigrette 13,50
- Salat „Walgerfranz“** mit geräuchertem Forellenfilet und Äpfeln in Sauerrahmdressing 14,80
- Avocado-Lachstatar auf Kräutercreme** mit Kartoffelchips und gekochtem Ei 12,50
- Variation von Lachs und Saibling** mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich 16,00
- Feine Matjesfilets** natur mit Äpfeln und roten Zwiebeln Kräuter-Sauerrahm-Dip und Kartoffeln 12,50

## **FLEISCH**

- Rumpsteak von der argentinischen Rinderlende mit Knoblauch-Chilliebutter,** Mais, Pimientos und Folienkartoffel mit Sauerrahm 24,00
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle 21,50
- Paprikarahmgeschnetzeltes mit frischen Paprikastreifen,** hausgemachten Spätzle und Salat 18,80
- Kalbssteak von der Lende (BIO vom Zwickerhof)** mit Kräuterschaum, Kurkumareis und Grillgemüse 24,00
- Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce,** Petersilienkartoffeln und Wirsing 18,50
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb** schön rösch gebraten mit Butterschmalz, dazu Pommes frites, hausgemachten Preiselbeeren und Salat 22,50

## **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)

**Ofengemüse** mit gegrilltem Haloumikäse 12,00

### **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 hausgemachte Zitronenbutter, Grillgemüse und Kartoffeln 21,00

### **Forelle gebraten „Kleopatra“** mit Shrimps und

Kapern, dazu Petersilienkartoffeln 21,50

### **Saibling gebraten mit Kräuterpesto,**

Petersilienkartoffeln und Salat 23,00

### **Saiblingsfilet gebraten mit Rieslingschaum,**

Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln 22,50

### **Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln**

und Kräuterkartoffeln 21,50

### **Kabeljaufilet mit beurre blanc,**

Limettenspinat und Kräuterreis 22,50

### **Lachsforellenfilet in der Mandelkruste**

mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,50

### **Zanderfilet gebraten im Sesammantel** auf Lauchgemüse

mit gebratenen Champignons und Kartoffelrösti 23,80

### **Bunte Nudeln mit Gemüsestreifen, frischem Lachs** und Dill

in Zitronenschaum 18,50