

## Vorspeisen und Suppen

**Kleine Fischsuppe** mit Fischeinlage, rotem Pesto und Chilliefäden, dazu Baguette mit Bärlauchbutter 8,50

**Tafelspitzbrühe** mit Rindfleisch, feinen Gemüsen und Pfannkuchen 6,50

**Trio Crostini (auch vegetarisch)** 6,00

**Räucherfischmousse im Töpfchen** mit Brotkorb 6,00

**Bunter Tomatensalat** mit Ruccola und frischen Pfifferlingen in Kräutervinaigrette mit Parmesan 16,50

**Variation von Lachs, Saibling und Forelle mit Rösti**  
(geräuchert, gebeizt, Crêpe-Röllchen) 16,00

**Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio** mit Honigdressing 11,80

## Fleisch

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln**  
und hausgemachten Käsespätzle 22,50

**Schweinefilet rosa gebraten** mit Pfifferlingrahmsauce und Spätzle 24,50

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**, schön rösch gebraten in Butterschmalz, dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 23,80

**Kalbsleber „Berliner Art“** mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree 23,80

**Kalbsleber „sauer“** mit Zwiebeln, Lauchstreifen und Kartoffelpüree 21,50

**Bayerischer Tafelspitz** mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln 19,50

**Fleischpflanzerl vom BIO Rind vom Zwickerhof**  
mit Kartoffelpüree und Karottengemüse 19,50

## Alpenburger

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

## Frischer Fisch und Vegetarisches

### **Forelle blau oder "Müllerin" gebraten**

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 21,90

### **Forelle gebraten "Cleopatra" gebraten mit Gambas und Kapern,**

dazu Petersilienkartoffeln 23,50

### **Forelle gebraten "italienisch" mit Kräuterbutter,**

Knoblauch und gebackenen Kartoffeln 20,80

### **Thymianforelle gebraten mit Zitrone und frischem Thymian gefüllt,**

dazu Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Grillgemüse 22,50

### **Forelle „Cayenne“ gebraten mit Schalotten und Estragon,**

dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 21,80

### **„Lunzer Forelle“ überbacken mit Sauerrahm, crème fraîche und Käse,**

dazu Cherrytomaten und Petersilienkartoffeln 24,50

### **Lachsforellenfilet gebraten in der Mandelkruste**

mit Kartoffeln und Blattspinat 23,80

### **Forellenfilet mit Weißweinschaum, Wirsinggemüse und Gemüsereis 23,00**

### **Elsässer Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln,**

dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 23,50

### **Scampi vom Grill „provencale“ mit Kräutern, Tomaten und Oliven,**

dazu Zitronenreis 26,50

### **Doradenfilet gebraten mit Kräuterbutter,**

Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 22,50

### **Zanderfilet gebraten mit frischen Pfifferlingen**

und Nudeln in Trüffelbutter 26,50

### **Spaghettini mit Gambas und Spinat in leichter Hummersauce 18,80**

### **Gemüsenukeln mit Lachsfilet in Zitronen-Dillschaum 18,80**

### **Nudeln mit frischen Pfifferlingen in Nussbutter**

mit frischen Gartenkräutern 17,50