

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

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 Kräutercrème
mit Kartoffelchips und gekochtem Ei 12,50

Variation von Lachs und Forelle mit Kartoffelrösti
und Sahnemeerrettich 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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln
und Käsespätzle 21,00

Perlhuhn gebraten in leichtem Paprikaschaum
mit Grillgemüse und Kartoffelrösti 21,00

Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und Gemüse 18,50

Rehsteak mit Wildrahmsauce, Wirsing,
Spätzle und Preiselbeerbirne 26,50

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

Codon bleu vom Kalb mit Pommes frites, Preiselbeeren
und Salat 23,00

ALPEN-BURGER

dry-aged-beef (200 gr), Foccaccia-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

Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln

und Kräuterkartoffeln 21,50

Forellenfilet gebraten mit Weißweinschaum,

Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln 21,00

Lachsforellenfilet in der Mandelkruste

mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,50

Zanderfilet gebraten im Röstimantel auf Lauchgemüse

mit Kartoffelrösti 23,80

Nudeln „Limone“ mit gebratenem Lachs und frischem Dill

in Zitronenschaum 18,50