

Vorspeisen und Suppen

Kleine Fischsuppe mit Fischeinlage, rotem Pesto
und Chilliefäden, dazu Knoblauchbaguette 8,50

Tafelspitzbrühe mit Rindfleisch, feinen Gemüsen und Pfannkuchen 6,50

Tölzer Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen Sauerrahm und Kernöl 6,00

Trio Crostini (auch vegetarisch) 6,00

Räucherfischmousse im Töpfchen mit Brotkorb 6,50

Rindercarpaccio mit Senfvinaigrette, Ruccola, Tomaten und Parmesan 16,50

Variation von Lachs und Forelle mit Rösti

Sahnemeerrettich, Räucherfischmousse, Sauerrahm 16,50

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten

auf kleinem Marktsalat in Honigvinaigrette 11,80

Salat „Walgerfranz“ mit geräuchertem Forellenfilet,

Äpfeln und Kresse in Sauerrahmdressing 16,50

Frische Steinpilze gebraten auf Salatbouquet mit Kräutervinaigrette 16,50

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln

und hausgemachten Käsespätzle 22,50

Rumpsteak von der argentinischen Rinderlende mit Kräuterbutter,

sautierten Steinpilzen und Kräuterpüree 28,50

Wildgulasch mit Spätzle, Sahnetupfer und Wildpreiselbeeren 19,80

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 Püree 24,00

Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Kartoffeln 19,50

Alpenburger

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



Gegrillter Haloumikäse mit Grillgemüse und Kartoffeln 13,80
Pasta mit frischen Steinpilzen und Salbei in leichter Kräuterbutter 18,50

Frischer Fisch

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 Schmortomaten und Petersilienkartoffeln 24,50

Frisch geräucherte Forelle

mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter 17,50

Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste

mit Kartoffeln und Blattspinat 23,80

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto mit

frischen Steinpilzen und Rieslingschaum 26,50

Elsässer Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln,

dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 23,50

Zanderfilet gebraten auf Hummerkraut,

dazu gebackene Kartoffeln 24,00

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

dazu Duftreis 26,50