

## **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 (auch vegetarisch) 6,00
- Gebratener Ziegenkäse** im Speckmantel mit Walnüssen und Granatapfelkernen auf kleinem Marktsalat in Honigvinaigrette 13,50
- Tomatensalat mit gebratenen Pfifferlingen** und Parmesan 12,50
- Salat „Walgerfranz“** mit geräuchertem Forellenfilet und Äpfeln in Sauerrahmdressing 14,80
- Avocado-Lachstatar auf Kräutercrème** mit Kartoffelchips und gekochtem Ei 12,50
- Fischvorspeise „Walgerfranz“** mit geräuchertem und gebeiztem Fisch (Saibling, Forelle, Lachs), dazu Kartoffelrösti 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**

- Schweinefilet rosa gebraten** in Champignonrahmsauce, mit Spätzle und Marktgemüse 23,50
- Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce,** Petersilienkartoffeln und Karotten-Rosenkohlgemüse 18,50
- Wildgulasch** mit Spätzle und Preiselbeerbirne 18,80
- 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 und Salat 23,00
- Grillteller mit Kräuterbutter, Maiskolben,** Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar 18,80
- Curryrahmgeschnetztes** mit frischen Früchten und Reis 17,80

## **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

Semmelknödl in der geschmorten Paprika mit **Pfifferlingrahm** 16,80

**Pasta mit frischen Pfifferlingen** und Tomaten 16,80

**Rote-Bete-Salat** mit Walnüssen und Frühlingszwiebeln,  
angemacht mit Agavendicksaft, Aceto Balsamico und Rapsöl 8,50 (vegan)

**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 Zitronenbutter, Grillgemüse und Reis 19,50

**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

**Lachsforellenfilet in der Mandelkruste**  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00

**Zanderfilet gebraten mit Bandnudeln in Trüffelbutter,**  
dazu gebratene Pfifferlinge und Marktgemüse 24,50

**Nudeln „Limone“** mit gebratenem Lachs und frischem Dill  
in Zitronenschaum 18,50