

## Kleine Karte

<i>Frittaten- oder Backerbsensuppe</i>	ACGL	€ 3,50
<i>feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	AL	€ 5,20
<i>„Tiroler Brezensuppe“</i> mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe	AGL	€ 6,50
<i>Germknödel</i> mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn	ACH	€ 5,90
<i>„Turkey Ceasar Salat“</i> bunte Salate mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons	GCMDA	€ 11,50
<i>„Texas Ranger Salat“</i> knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€ 12,00
<i>Zwiebelrostbraten</i> mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller	AG	€ 15,50
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes frites und Preiselbeeren, dazu Salatteller	ACG	€ 13,00
<i>Haustoast</i> mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller	AG	€ 12,90
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Pute</i> mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	GCMA	€ 15,30
<i>Holzhackerkotelett</i> in der Pfanne serviert mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller	AG	€ 12,50
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 3,80

# Tageskarte

## Vorspeisen

*frisch gebackene Champignons* € 6,50  
mit Remouladensauce

*gebackener Camembert* € 5,70  
mit Preiselbeerpfirsich

\*\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn* € 9,70  
mit Kompott, ohne Rosinen

*würzige Käsespätzle* € 10,00  
mit Röstzwiebel im Pfandl serviert, dazu Salat

*Schweinelendchen* € 16,00  
mit Gorgonzolarahm, dazu Röstitaler und Salatteller

*„Filetspitzen Stroganoff“* € 19,50  
mit Butterreis und Salatteller

## Steak`s

*zartes Ribeye Steak* € 20,00  
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

*klassisches Pfeffersteak* € 25,00  
mit Pommes frites und Salat

*„Filetsteak Texas“* € 25,00  
in Whiskysauce flambiert, mit Kartoffelgebäck und Maisgemüse

*zartes Filetsteak* € 28,00  
mit Steinpilzen, in Rahmsauce, Kartoffelgebäck und Salatteller

# FISCH ~ Spezialitäten

## Vorspeisen

<i>Hummerschwanztöpfchen</i> mit Obers Haube und Kräutern		€ 5,50
<i>Red Tiger Shrimps „Gran Canaria“</i> in Chili-Knoblauchöl, dazu Baguette		€ 9,00
*****		
<i>Hausgemachte schwarze Ravioli</i> mit Lachsfülle, auf Hummerbuttersauce		€ 8,00
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette		€ 13,50
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud <b>oder</b> in schmackhaftem Tomatenragout <b>oder</b> in Weißwein-Knoblauchsauce,		€ 13,50
<i>Seelachsfilet</i> in Kräuterrahmsauce, dazu Butterkartoffel		€ 12,50
<i>Rotes Thunfischsteak kurz gebraten</i> vom Rost, auf Bärlauchrahm, dazu Paellareis		€ 19,50
<i>Scampi mit Knoblauchbutter gegrillt</i> dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahmdip		€ 18,50
<i>Variation von Adlerfisch und Knurrhahn</i> mit gegrillten Meeresfrüchten, dazu Kartoffelgratin		€ 18,90
<i>Schwertfischsteak vom Rost</i> mit Guacomole ,dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	CDGLM	€ 18,90
<i>Original spanische Paella</i>	BDGLOR	€ 19,00
<i>Lachsschnitte</i> mit Kräutern, vom Grill, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin	DG	€ 16,90
<i>Gebratene Knurrhahnfilets</i> an pikantem Kürbispüree mit „Chili-Pep“ und Balsamico-Zwiebelkonfit	ADGL	€ 16,90
<i>Mahí-Mahí</i> vom Grill, mit in Knoblauchbutter sautierten Shrimps dazu Kartoffelgratin	DGB	€ 16,90
<i>Granatbarschfilet „Indonesische Art“</i> fruchtig-würzig, scharf, mit Curry, dazu Basmatireis	ADGL	€ 21,00
<i>St. Petersfischfilet</i> auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Dillkartoffel	ACDGO	€ 15,90