

Vorspeisen



Feine Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

6,20€

Französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrotcroustons und Käse überbacken

6,90€

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe

7,20€

Für den nicht ganz so großen Hunger

Bunter Beilagensalat

4,90€

Warmes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern

6,50€

Antipastiteller
in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Feta

10,50€

„Gulaschtopf“
große Portion Gulaschsuppe mit Brot

11,50€

Hauptgänge

Köstliches nicht nur für Vegetarier



Hausgemachte gefüllte Klöße nach „Großmutter's Art“
zwei Kartoffelklöße mit Weck-Lauch-Füllsel
in Sahnesauce mit Apfelmus

13,50€

Veganes Geschnetzeltes in Erdnusssoße
mit knackigem Gemüse dazu Basmatireis und Salat

18,50€

Hausgemachte Cannelloni
mit cremiger Gemüse-Ricotta-Farce
gefüllt in Käsesauce, dazu Salat

17,50€

Feuriges Chili Sin Carne
mit Basmatireis und Salat

16,90€



Fleischgerichte vom regionalen



SooNahe-Schwein

Saftiges Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat

14,50€

Schnitzelteller
zwei Schweineschnitzel
mit Champignonrahm- und Paprikasoße
dazu Pommes Frites und Salat

16,50€

Zartes Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Käse und Kochschinken
dazu Pommes Frites und Salat

17,80€

Saftig gebratene Schweinemedallions
in Metaxa-Soße mit Käse überbacken,
dazu Kroketten und Salat

18,90€



Fleischgerichte vom deutschen Rind

Der Klassiker“

Saftig gebratenes Rumpsteak vom Jungbullen
verfeinert mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Salat

25,90€

Rosa gebratenes Jungbullen-Rumpsteak
in einer cremigen Pfeffersoße dazu Kroketten und Salat

26,90€



Medium gebratenes Filetsteak in Pfefferrahmsoße
mit hausgemachten Nudeln und Speckbohnen

34,50€

Fische vom Trauntaler Forellenhof

Gebratenes Filet von der regionalen Lachsforelle
auf hausgemachten Nudeln
mit Kräuter-Pesto verfeinert dazu Salat

25,50€

Bachsaibling nach Müllerin Art
mit Mandelbutter, Brokkoli und Salzkartoffeln

23,80€

Spezialitäten des Hauses

Raffinierte Salatbowl
verschiedene Salate auf einem Couscous-Bett
mit Fetakäse und Falafel Bällchen
an Sahne- oder Essigdressing
(vegan möglich)

13,90€

Garnierter Salatteller "Küchenchef"
großer gemischter Salat und warmer Hähnchenbrust,
bunt garniert dazu Toast

16,90€

+ Bratkartoffeln

+3,50€

Leckeres paniertes Hähnchenschnitzel
mit Käse überbacken, auf Metaxa-Soße
dazu Pommes Frites und Brokkoli

18,90€

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Salat

24,00€

Saftiges Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Käse und Kochschinken
dazu Pommes Frites und Salat

27,00€



Speisekarte

Hausgemachte gefüllte Klöße nach „Großmutter's Art“
zwei Kartoffelklöße mit Hackfleisch-Weck-Lauch-Füllsel
in Sahnesauce mit Apfelmus

14,50€

Gourmetteller Haus Steuer
ein Medaillon vom Schweine- und Rinderfilet
in ChampignonrahmsöÙe
dazu Bratkartoffeln und Bohnenröllchen

25,90€



Dessert

Gemischter Eisbecher
drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne

5,50€

Mousse au Chocolat

8,50€

Crème brûlée

8,50€



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom

Vorspeisen



Feine Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

6,20€

Französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrotcroustons und Käse überbacken

6,90€

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe

7,20€

Für den nicht ganz so großen Hunger

Bunter Beilagensalat

4,90€

Warmes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern

6,50€

Antipastiteller
in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Feta

10,50€

„Gulaschtopf“
große Portion Gulaschsuppe mit Brot

11,50€

Hauptgänge

Köstliches nicht nur für Vegetarier



Hausgemachte gefüllte Klöße nach „Großmutter's Art“
zwei Kartoffelklöße mit Weck-Lauch-Füllsel
in Sahnesauce mit Apfelmus

13,50€

Veganes Geschnetzeltes in Erdnusssoße
mit knackigem Gemüse dazu Basmatireis und Salat

18,50€

Hausgemachte Cannelloni
mit cremiger Gemüse-Ricotta-Farce
gefüllt in Käsesauce, dazu Salat

17,50€

Feuriges Chili Sin Carne
mit Basmatireis und Salat

16,90€



Fleischgerichte vom regionalen



SooNahe-Schwein

Saftiges Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat

14,50€

Schnitzelteller
zwei Schweineschnitzel
mit Champignonrahm- und Paprikasoße
dazu Pommes Frites und Salat

16,50€

Zartes Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Käse und Kochschinken
dazu Pommes Frites und Salat

17,80€

Saftig gebratene Schweinemedallions
in Metaxa-Soße mit Käse überbacken,
dazu Kroketten und Salat

18,90€



Fleischgerichte vom deutschen Rind

Der Klassiker“

Saftig gebratenes Rumpsteak vom Jungbullen
verfeinert mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Salat

25,90€

Rosa gebratenes Jungbullen-Rumpsteak
in einer cremigen Pfeffersoße dazu Kroketten und Salat

26,90€



Medium gebratenes Filetsteak in Pfefferrahmsoße
mit hausgemachten Nudeln und Speckbohnen

34,50€

Fische vom Trauntaler Forellenhof

Gebratenes Filet von der regionalen Lachsforelle
auf hausgemachten Nudeln
mit Kräuter-Pesto verfeinert dazu Salat

25,50€

Bachsaibling nach Müllerin Art
mit Mandelbutter, Brokkoli und Salzkartoffeln

23,80€

Spezialitäten des Hauses

Raffinierte Salatbowl
verschiedene Salate auf einem Couscous-Bett
mit Fetakäse und Falafel Bällchen
an Sahne- oder Essigdressing
(vegan möglich)

13,90€

Garnierter Salatteller "Küchenchef"
großer gemischter Salat und warmer Hähnchenbrust,
bunt garniert dazu Toast

16,90€

+ Bratkartoffeln

+3,50€

Leckerer paniertes Hähnchenschnitzel
mit Käse überbacken, auf Metaxa-Soße
dazu Pommes Frites und Brokkoli

18,90€

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Salat

24,00€

Saftiges Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Käse und Kochschinken
dazu Pommes Frites und Salat

27,00€



Speisekarte

Hausgemachte gefüllte Klöße nach „Großmutter's Art“
zwei Kartoffelklöße mit Hackfleisch-Weck-Lauch-Füllsel
in Sahnesauce mit Apfelmus

14,50€

Gourmetschüssel Haus Steuer
ein Medaillon vom Schweine- und Rinderfilet
in Champignonrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Bohnenröllchen

25,90€



Dessert

Gemischter Eisbecher
drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne

5,50€

Mousse au Chocolat

8,50€

Crème brûlée

8,50€



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom