

# Speisekarte



## Vorspeisen

Leckere Gemüsebrühe  
mit Gemüseeinlage und Falafelbällchen



7,20€

Feine Tomatencremesuppe  
mit Sahnehaube und Basilikum Croutons



7,20€

Französische Zwiebelsuppe  
mit Weißbrots croutons und Käse überbacken



7,50€

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe

7,90€

## Für den nicht ganz so großen Hunger

Bunter Beilagensalat

5,50€

Scheiben vom warmen Knoblauchbrot  
mit frischen Kräutern



6,90€

Riesengarnelen Provençal  
in Olivenöl gebratene Riesengarnelen  
verfeinert mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und  
frischen Kräutern an Salatbouquet mit Baguette serviert

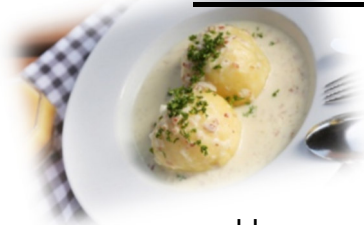
22,50€


Carpaccio vom Rinderfilet  
garniert mit frischen Kirschtomaten,  
Rucola und gehobeltem Parmesan dazu Baguette

16,50€

## Hauptgänge

### Köstliches nicht nur für Vegetarier




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

14,90€

Veganes Geschnetzeltes in Erdnusssoße   
mit knackigem Gemüse dazu Basmatireis und Salat

19,80€

Hausgemachte Gnocchi   
mit Gorgonzolasauce und Brokkoli dazu Salat

18,90€

## Feines aus dem Wasser

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

28,50€

Pochiertes Filet von der regionalen Lachsforelle  
vom Trauntaler Forellenhof  
in Weißweinsauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln

28,50€



## Fleischgerichte vom regionalen



### SooNahe - Schwein

Saftiges Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites und Salat

16,90€

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

18,90€

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

20,80€

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

22,90€

Gourmetteller Haus Steuer  
zarte Medallions vom Schweinefilet  
in Champignonrahmsoße  
dazu Bratkartoffeln und Bohnenröllchen

24,50€



## Fleischgerichte vom deutschen Rind

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes Frites und Salat

26,50€

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

27,90€

„Der Klassiker“

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

28,90€

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

28,90€



## Spezialitäten des Hauses

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

18,50€

Leckeres paniertes Hähnchenschnitzel  
mit Käse überbacken, auf Metaxa-Soße  
dazu hausgemachte Nudeln und Salat

21,50€

Saftig gebratene Hähnchenbrust indischer Art  
in Currysoße, mit Früchten, Reis und Salat

22,50€

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

16,50€

Feinschmeckersalat  
Knackiger Blattsalat in Himbeerdressing  
mit einem Quartett aus Schweinefilet, Rinderfilet,  
gebratene Garnele und Lachsforelle dazu Baguette

23,90€



# Speisekarte



## Dessert

Gemischtes Eis nach Wahl  
pro Bällchen

1,50€

Leckere Mousse au Chocolat  
an Fruchtgarnitur

9,50€

Flambierte Crème brûlée  
an Fruchtgarnitur

9,50€



*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihr Team vom*