

Speisekarte



Vorspeisen

Leckere Gemüsebrühe
mit Gemüseeinlage und Falafelbällchen 

Feine Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Basilikum Croutons 

Französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrotcroustons und Käse überbacken 

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe

Für den nicht ganz so großen Hunger

Bunter Beilagensalat

Scheiben vom warmen Knoblauchbrot
mit frischen Kräutern 

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

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

Hauptgänge

Köstliches nicht nur für Vegetarier



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

Veganes Geschnetzeltes in Erdnusssoße 
mit knackigem Gemüse dazu Basmatireis und Salat

Hausgemachte Gnocchi 
mit Gorgonzolasauce und Brokkoli dazu Salat

Feines aus dem Wasser

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

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



Fleischgerichte vom regionalen



SooNahe - Schwein

Saftiges Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat

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

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

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

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



Fleischgerichte vom deutschen Rind

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Salat

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

„Der Klassiker“

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

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



Spezialitäten des Hauses

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

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

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

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

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



Speisekarte



Dessert

Gemischtes Eis nach Wahl
pro Bällchen

Leckere Mousse au Chocolat
an Fruchtgarnitur

Flambierte Crème brûlée
an Fruchtgarnitur



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom