

## Suppen, Vorspeisen

Tafelspitzbouillon mit Speckknödel	A, C, G, L, O	€ 4,80
Tafelspitzbouillon mit Kaspressknödel	A, C, G, L, O	€ 4,80
Kürbiscremesuppe mit gebackenen Curry-Mandeln	A, G, L	€ 4,80
Topfenpflanzerl mit Räucherforelle und Räucherforellenmousse	A, C, G, D	€ 7,80
Gemischter Beilagen-Salat	L, M, O	€ 5,80
Holzofenbrotsalat mit Romanasalat und Meerrettich-Dressing	A, C, G, L, M, O	€ 5,80

## Hauptgerichte

Hirschrücken im Speckmantel mit Rahmwirsing, Kartoffelroulade, Rotweibirne und Preiselbeerjus	O, G	€ 19,80
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	A, C, G, O, L	€ 19,80
Bandnudeln mit Marktgemüse, Holzofenbrotsalat mit Meerrettich-Dressing	A, C, G, O, L	€ 13,80
Filet vom Saibling auf Belugalinsen, serviert mit Topfen-Speck-Soufflé	A, C, D, G, L, O	€ 18,50

### Bitte beachten Sie auch unser Tagesmenue

#### Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße	A, C, G, O	€ 3,50
Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	A, C, G	€ 6,50
Fischstäbchen mit Röstkartoffeln	A, C, G, D, O	€ 5,50

#### Für den süßen Abschluss

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster	A, C, G	€ 7,80
Zwei Marillenpalatschinken	A, C, G	€ 6,30
Affogato al caffè (1Kugel Vanilleeis mit Espresso)	C, G	€ 3,20

#### Kleine Schmankerl

Speckplatterl (Gamsschinken, Hirschschinken, Landschinken, Kitzbüheler Schinkenspeck, Hirschsalami), Butter, Pfisterbrot	G, O, A	€ 14,80
Käseplatte mit verschiedenen heimischen Käsesorten, Weintrauben und Feigensenf	G, O, A	€ 13,80

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden