



Suppenkuch'l / Soups

Tagessuppe Soup of the day	€ 3.60
Leberknödelsuppe Liver dumpling soup	€ 3.60

Zum Anfanga / Starters

Parmaschinken mit Melone mit Bauernbrot Parma ham with melon with farmhouse bread	€ 7.50
Schinkensülze mit Salatgarnitur in Gemüse-Vinaigrette und Bratkartoffeln Roasted ham in aspic with salad garnish in vegetable vinaigrette and fried potatoes	€ 9.00
Räucherlachs auf Blattsalat und Baguette Smoked Salmon on green salad and baguette	€ 11.00





Greazeig/ Salads

Kleiner Beilagensalat aus der Küche € 3.80
Small side salad from the kitchen

Salat vom Buffet € 5.80
Salad from the buffet

Salat mit Putenbruststreifen € 9.80
Glasierte Putenbruststreifen auf verschiedenen Blatt- und angemachten Salaten
in Balsamico - Dressing mit Kräutern, frischen Früchten und Baguette
Salad with turkey breast
Glazed turkey breast on various salads in Balsamic – dressing with herbs,
fresh fruits and baguette

Tagliata € 11.80
Gebratene Rinderlende vom Grill auf Rucola
mit karamellisierten Kirschtomaten, Parmesan und Baguette
Tagliata
Grilled sirloin steak on rocket salad with caramelized cherry tomatoes,
Parmesan and baguette

Aus`m Wossa/ Fish

Gebratenes Lachssteak vom Grill € 14.70
mit mediterranem Gemüse und Gnocchi
Pan fried Salmon steak from the grill
served with mediterranean vegetable and gnocchi

Gebratenes Zanderfillet € 19.70
auf Weißweinsöße mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln
Fried filet of pike perch
on white wine sauce with cabbage and parsley potatoes

Gebackener Seelachs € 8.50
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße
Breaded Pollack
with potato cucumber salad and sauce remoulade





Fleischlose Schmankerl / Vegetarian dishes

Tagliatelle € 12.40

mit mediterranem Gemüse und Parmesan

Tagliatelle

with mediterranean vegetables and parmesan

Kaspresknödel € 9.50

mit grünem Salat

Bread dumplings with cheese

served with green salad

Vo de Vicha / Meat dishes

Schweinebraten im Natursafter € 9.50

mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat^{2,3}

Pork roast in sauce

with bread dumplings and bacon – cabbage - salad^{2,3}

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 9.80

mit Pommes Frites

Escalope of pork “Vienna Style”

with French fries

Zwiebelrostbraten vom Rind € 17.20

mit Speckbohnen^{2,3} und Bratkartoffeln^{2,3}

Roast beef with onions

with beans with bacon^{2,3} and fried potatoes^{2,3}

Gekochter Rindertafelspitz an Krensoße € 12.70

mit Wirsing, Karotten und Kartoffeln

Prime boiled beef to horseradish sauce

with savoy cabbage, carrots and potatoes

Rindergulasch € 9.80

mit Semmelknödel

Beef goulasch

with bread dumplings





Aus da Koit`n Kuch`l / Bavarian snacks



6 Schweinswürstel ^{2,3}

€ 8.50

serviert mit Sauerkraut und Bauernbrot

6 pork sausage

served with "Sauerkraut" and farmhouse bread

Gebratener Leberkäs ^{2,3}

€ 8.50

serviert mit Spiegelei, Kartoffel-Gurkensalat und Brot

Bavarian meat loaf ^{2,3}

served with fried egg, potato-cucumber salad and farmhouse bread

Bayrischer Wurstsalat ^{2,3}

€ 8.50

mit Bauernbrot

Bavarian sausage salad ^{2,3}

with farmhouse bread

Alpenländische Speckplatte ^{2,3}

€ 9.50

serviert mit Kren, Essiggurke, Butter und Bauernbrot

Platter with Alpine sliced bacon ^{2,3}

served with horseradish, pickled cucumber, butter and farmhouse bread

Brotzeitteller ^{2,3}

€ 8.50

einheimische Spezialitäten mit Bauernbrot

Pickled dumplings

Regional specialties with farmhouse bread





Zum Aufhern wos Siass / Dessert

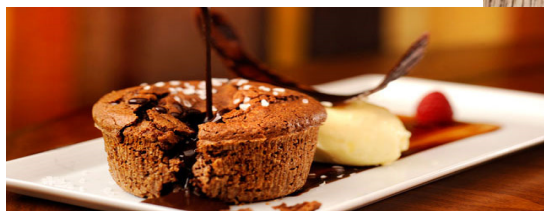
Eis / pro Kugel Cream Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Brombeer Crème Fraîche	€ 1.50
Portion Sahne portion of whipped cream	€ 0.80
Bayerisch Crème mit Fruchtsoße, Erdbeeren und Minze Bavarian cream with fruity sauce, strawberries and fresh mint	€ 4.80
Kaiserschmarr`n Wahlweise mit Zwetschkenröster oder Apfelmus Emperor`s pancake served with a free choice of plum compote or apple sauce	€ 8.80
Schokoladenmousse von weißer und schwarzer Schokolade mit Fruchtsoße und Minze Chocolate mousse of white and black chocolate with fruity sauce and fresh mint	€ 5.90

Und zum Schluss wos zum Lacha

Frag`t da Gast de Bedienung, "Freulein wie heist denn der Berg?"

Sog`t de Bedienung "Wechana...?"

Sog`t da Gast "Danke!"



1) mit Farbstoff/with coloring
2) mit Konservierungsstoffe/with preservative
3) mit Antioxidationsmittel/with antioxidant
4) mit Geschmacksverstärker/with flavour enhancer

5) mit Phosphat/with phosphate
6) mit Milcheiweiß/with milk protein
7) mit Süßungsmittel/with sweetener
8) mit Nitritpökelsalz/with curing salt