

Ab Freitag 15.1.2021:



Unser Alpenlandspezialitäten

*Lammstelze im Reindl gebraten, Knoblauch-KräutersaftlRösti und
glacierte bunte Rübli* € 15,80

*Geschmorte Rindsfetzen (dünne Schmorsteaks) auf Letschogemüse
und Bündner Bramata* € 15,30

Backendl an Erdäpfel-Vogersalat dazu
Topfendip mit steirischen Kürbiskernen € 12,80

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln, Salat und Grantenkonfitüre € 14,80

*Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung, dazu braune
Gemüsebutter und Blattsalat* € 11,80

*Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln,
dazu Zwetschgenröster* € 8,80

Bitte beachten Sie auch unsere Klassiker auf Seite 2

z.B. Karpfen

Karpfen

„gebacken“ oder „Nürnberger Art,

mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

„blau“ im Wurzelsud

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnekren

klein € 13,80

mittel € 15,80

groß € 17,80

Filet vom Karpfen - (gebacken, Nürnberger Art, blau)

mit Beilage wie oben aufgeführt

€ 14,30

Portion Karpfeninnereien (Milchner) gebacken

mit Kartoffelsalat und buntem Salat

€ 13,80

NEU NEUNEU

„**ABissla**“ (Karpfeninnereien zum Karpfen dazu)

€ 1,80

„**Karpfenduo**“ (Karpfen klein + 1/2 Portion Innereien)

€ 17,80

„**Halb Halb**“ (1/2 Karpfenfilet 1/2 Innereien)

€ 14,30

Beilagen wie oben aufgeführt!

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Marktsalaten*

€ 11,80

Biersieders-Schaschliktopf – mit oder ohne Leber –

Mit Wirtshausfritten

€ 8,--