

Speisenkarte

Schön, dass Sie unsere Gäste sind und sich von unserer
Küchencrew kulinarisch verwöhnen lassen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und
GUTEN APPETIT !

Aus dem Suppentopf

Schaumsüppchen

von der Pastinake und Birne

€ 4,50

Kraftbrühe vom heimischen Rind

mit hausgemachten Maultaschen oder
Frittaten

€ 5,80

€ 4,00

Knoblauchsuppe mit Sahnehäubchen

und Schwarzbrot Croutons

€ 4,50

Salate & kalte Vorspeisen

Salat vom Buffet

großer Teller

€ 7,50

kleiner Teller

€ 5,50

Ofenfrisches Baguette mit Knoblauch,

Rosmarin und Olivenöl

€ 3,30

Gemischter Salatteller

mit gegrilltem Putenbruststreifen

€ 11,50

Pasta, Risotto & Co

Spaghetti „Bolognese“ Fleisch Tomaten Sugo	€ 9,50
Papardelle mit gebratenen Lachswürfeln und Gurke, in Weißweinsauce und frischen Kräutern	€ 13,50
Tomatenrisotto mit grobem Pfeffer winterlichem Gemüse, Garnelen und Parmesan	€ 15,90

Traditionelles

Tiroler Kässpätzle mit Röstzwiebel – im Pfandl serviert	€ 9,50
Schlössl Burger 200 g Hacksteak, Speck, Spiegelei, Gurken, Tomaten, Salat, Cocktail-Sauce & Pommes frites	€ 16,00
Würziger Linsenstrudl knusprig gebacken im Currysud und Marktgemüse	€ 9,90

Aus der Pfanne und vom Grill

Paniertes Schweineschnitzl „Wiener Art „ mit Petersilienkartoffel & Preiselbeeren	€ 12,50
Hauspfandl Saftige Schweinefilets rosa gebraten mit Rahmschwammerl und Butterspätzle, im Pfandl serviert	€ 16,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Rotweinrisotto und gebratenem Gemüse	€ 17,90
Rückensteak vom Maredo Rind mit grünen Bohnen, Kartoffel Wedges und Kräuterbutter	€ 21,90
Rinderfilet „US Style“ 200 g mit Fenchel – Tomatengemüse, hausgemachten Gnocchi und Pfeffersauce	€ 26,50

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzl	€ 7,50
„Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes	
Grillwürstchen mit Pommes	€ 6,00
Spaghetti „Bolognese“	€ 5,90
Spaghetti mit Tomatensauce	€ 5,50
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	€ 4,60
Portion Spätzle mit Sauce	€ 5,20
Hühnchennuggets hausgemacht	€ 6,90
mit Pommes und Mayo	
Palatschinken mit	€ 4,50
- Apfelmus	
- Schoko – Haselnuss Sauce	
- Aprikosenmarmelade	

100 000 Kalorien

Kaiserschmarrn	
mit süsser Beilage	€ 8,80

Eis – bitte verlangen Sie unsere Eiskarte

Käse schliesst den Magen

Käsebrett mit Drei oder Fünf verschiedenen Sorten
dazu Butter, Brot und Früchtekonfit

€ 6,90 / 9,90

Auf Vorbestellung

Ab 2 Personen

Fondue nach „Art des Hauses“

pro Person
€ 26,50

Verschiedene Fleischsorten vom Schwein, Rind und Pute in Suppe oder Öl,
dazu pikante Saucen, Pommes frites, Kartoffelspalten, Baguette, Folienkartoffel
Salat vom Buffet

„Käsefondue“

hausgemacht
pro Person
€ 18,50

Weißbrot, Pellkartoffeln, frisches Obst
Salat vom Buffet

- I N K L U S I V P R E I S E -

In jedem Gericht können Spuren von Allem enthalten sein !