

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen * (* Sellerie, Weizengluten, Milch, Ei)	€ 3,50
Nudelsuppe mit Gemüsestreifen * (* Sellerie, Weizengluten, Ei)	€ 3,50
Gebackenen Leberknödel in Rinderkraftbrühe * (* Sellerie, Senf, Soja, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 4,80

Salatvariationen

Kleine gemischte Salatschüssel * (* 1, 4, Milch, Ei)	€ 3,00
Gemischter Salatteller * (* 1, 4, Milch, Ei)	€ 4,80
Bunte Salatvariation in Balsamico Dressing mit gebratenen Streifen von der Putenbrust und Gebäck * (* 4, Weizengluten)	€ 9,80
Gebratene Champignons auf bunter Salatvariation in Hausdressing mit Gebäck * (*1,2,3,4, Milch, Weizengluten)	€ 9,20

Lieber Gast: Viele unserer Hauptgerichte, bieten wir auch als Seniorengerichte an! Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vegetarisches und Eierspeisen

Hausgemachte Kaspreßknödel auf Sauerkraut oder in Tafelspitzbrühe *	€ 7,90
(* Weizengluten, Milch, Ei, Sellerie, Sulfit)	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln *	€ 8,20
(* Milch, Ei, Weizengluten)	
Ofenkartoffel mit Bergkäse überbacken an Kräuterquark *	€ 7,80
(* Milch)	
Kartoffel Gemüseomelette Buntes Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln in Ei *	€ 9,20
(* Milch, Ei, Sellerie)	
„Tiroler Schlutzkrapfen“ Nudeltaschen mit Sauerrahm- Kartoffelfülle und Gemüsestreifen in Butter geschwenkt mit Parmesan *	€ 9,50
(* 1,2,3,4, Sellerie, Senf, Soja, Milch, Gluten, Ei)	
„Guidobald´s Käsebrod“ Geröstetes Mischbrod mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bierkäse überbacken *	€ 8,80
(* Ei, Milch, Weizengluten)	
Kaiserschmarr`n mit Rosinen und Apfelmus *	€ 9,20
(* Milch, Ei, Weizengluten)	

Fisch und Meer

Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensoße und Salzkartoffeln *	€ 8,90
(* 1,2,3,4, Milch, Ei, Fisch, Weizengluten)	
Inzeller Forelle gebraten mit zerlassener Butter und Kartoffeln *	€ 15,80
(* Fisch, Weizengluten, Milch)	
Gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln *	€ 15,20
(* Fisch, Weizengluten, Milch)	

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Aus Topf und Rohr

Gekochter Tafelspitz in Meerrettich-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln *	€ 13,80
<small>(* 1,2, Milch)</small>	
Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Semmelknödel *	€ 10,90
<small>(* Milch, Ei, Weizen- und Gerstengluten)</small>	
Hirschgulasch in Preiselbeer - Wacholdersoße mit Blaukraut und hausgemachten Butterspätzle *	€ 15,80
<small>(* Ei, Weizengluten, Sellerie, Sulfite)</small>	
„Gulaschtopf Schwarzberg“ Gemischtes Gulasch vom Rind, Schweinehals und geräuchertem Schweinebauch in kräftiger Biersoße mit Semmelknödel *	€ 10,90
<small>(* 1,2,3, Milch, Ei, Weizengluten, Sellerie)</small>	

Überbackene Klassiker

"Brauer-Schnitzel" Naturschnitzel aus dem Schweinerücken mit Speck, Kren und Käse überbacken auf Bratkartoffeln *	€ 14,50
<small>(* 1,2,3, Sulphite, Milch, Selerie)</small>	
"Schweizer Leckerlie" Gebratener Schweinerücken mit Schinken, Tomaten, Rahmchampignons und Käse überbacken an Röstinchen *	€ 16,20
<small>(* 1,2,3, Milch, Ei)</small>	
"Truthahn-Senf-Preiselbeer" Truthahnschnitzel mit Senf-Preiselbeeren und Käse überbacken an Kroketten *	€ 14,80
<small>(* Sulfite, Milch, Ei)</small>	

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Wirtshausklassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes Frites * (* Milch, Ei, Weizengluten)	€ 11,80
Champignon-Rahmschnitzel vom Schwein natur gebraten mit Butterspätzle * (* Milch, Weizengluten, Ei.)	€ 13,80
Paprika-Rahmschnitzel vom Schwein natur gebraten im Reisring * (* Milch, Senf, Sellerie)	€ 13,80
Currywurst mit Pommes Frites * (*1,2,3, Sellerie, Senf, Milch, Gluten, Sulfite)	€ 7,20
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bratkartoffeln * (* 1,2,3, Milch, Senf, Ei, Weizengluten)	€ 14,80
Bayerisches „Cordon bleu“ vom Leberkäse mit Bratkartoffeln * (* 1,2,3, Milch, Senf, Ei, Weizengluten)	€ 9,80
Pfefferrahm-Geschnetzeltes von der Pute im Reisring * (* Milch)	€ 11,80

Jeden Sonntag

Ofenfrische Schweinehaxe an Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Semmelknödel * (* Gersten- und Weizengluten, Sellerie)	€ 10,90
---	---------

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Steaks und Medaillons

Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Speck, Röstzwiebeln, Grillwurst'l, Kren und Bratkartoffeln * (* 1,2,3, Weizengluten)	€ 14,80
Rumpsteak (ca. 200g) vom Inzeller Weiderind mit Kräuterbutter und Röstinchen * (* Milch, Weizengluten, Ei)	€ 18,90
Pfeffersteak (ca. 200g) vom Inzeller Weiderind auf Pfefferrahmsoße mit Pommes Frites * (* Milch, Weizengluten)	€ 18,90
Zwiebelrostbraten vom Entrecote mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln * (* Weizengluten)	€ 17,80
„Schwabentopf“ Medaillons vom Schweinefilet in Rahmchampignons mit Butterspätzle und buntem Gemüse * (* Milch, Ei, Weizengluten)	€ 15,80
„Pfefferlendchen“ Medaillons vom Schweinefilet auf Pfefferrahm mit Kroketten * (* 1,2,3,4, Milch, Sellerie, Ei, Weizengluten)	€ 14,80
"Grillteller" Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Grillwurst'l, Steaksoße, und Kräuterbutter auf buntem Gemüse mit Pommes Frites* (* 1,2,3, Milch)	€ 16,80

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für unsere kleinen Gäste – NUR für Kinder

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites * (* Milch, Ei, Weizengluten)	€ 5,50
Kleiner Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Apfelmus * (* Milch, Ei, Weizengluten)	€ 4,80
Schweineschnitzel Natur gebraten mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln * (* Milch, Sellerie)	€ 6,20
„Räuberteller“	€ 0,00
Spätzle mit Soße * (* Ei, Weizengluten, Sellerie)	€ 3,20
Semmelknödel mit Soße * (* Milch, Weizengluten, Ei, Sellerie)	€ 3,20
Hähnchen- Nuggets mit Pommes Frites * (* 1,2,3, Ei, Weizengluten)	€ 6,80
4 Fischstäbchen mit Butterkartoffeln * (* 1,2,3, Ei, Weizengluten, Fisch)	€ 4,80
3 Stück Reibekuchen mit Apfelmus * (* Milch, Ei, Weizengluten)	€ 3,60

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Zur Brotzeit gibt's

2 Paar Wiener Würst'l mit Brot * (* 1,2,3, Weizengluten)	€ 4,80
Essigwurst von der Lyoner mit Zwiebelringen und Brot * (* 1,2,3, Weizengluten)	€ 7,80
Schweizer Wurstsalat von der Lyoner mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Käse, dazu Brot * (* 1,2,3, Weizengluten)	€ 8,80
Gemischter Preßsack mit Zwiebelringen, Essig und Öl an Bratkartoffeln * (* 1,2,3)	€ 8,80
Käsebrot mit dreierlei Käse * (* Weizengluten, Milch)	€ 7,80
Speckbrot mit Inzeller Schinken * (* 1,3, Weizengluten, Milch)	€ 8,20
„Strammer Max“ Rohes Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern * (* 1,2,3, Weizengluten, Milch, Ei)	€ 9,20
"Toast Hawaii" mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken an Salatgarnitur * (* 1,2,3, Milch, Sulphite, Weizengluten)	€ 8,80

Brettljaus'n für 2 Personen € 12,80

Landjäger, Kaminwurz'n, Wammerl, Speck und Käse
fein garniert mit Butter und Brot *
(* 1,2, 3, Milch, Weizengluten)

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Eis und Strudel

Gemischtes Eis ohne Sahne * (* 2,3,4, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 4,20
Gemischtes Eis mit Sahne * (* 2,3,4, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 5,10
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne * (* 2,3,4, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 4,20
„Eis und heiß“ Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne * (* 2,3, 4, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 6,20
„Coupe Danmark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne * (* 2,3,4, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 5,80
„Walnussbecher“ Walnusseis und Haselnusseis mit Walnüssen, Eierlikör und Sahne * (* 2,3,4, Milch, Ei, Weizengluten)	€ 6,50
„Beschwipste Nuss“ Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör im Waffelbecher * (* 2,3,4, Erdnüsse, Walnüsse, Weizengluten, Milch, Ei)	€ 6,50
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne * (* 1,2,3,4, Weizengluten, Milch, Ei, Nüsse)	€ 5,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne * (* 1,2,3,4, Weizengluten, Milch, Ei, Nüsse)	€ 5,80
Topfenstrudel in warmer Vanillesoße * (* 1,2,3,4, Weizengluten, Milch, Ei, Nüsse)	€ 6,10
Apfelstrudel in warmer Vanillesoße * (* 1,2,3,4, Weizengluten, Milch, Ei, Nüsse)	€ 6,10
Hausgemachter Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis, Waldbeeren und Sahne * (* 1,2,3,4, Weizengluten, Milch, Ei, Sulfit)	€ 5,80
Germknödel mit Vanillesoße * (* 1,2,3,4, Weizengluten, Milch, Ei)	€ 6,20

Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Aus der Kaffeeküche

Espresso	
Doppelter Espresso	€ 2,10
Hafer'l Filterkaffee	€ 3,80
Cappuccino *	€ 3,10
(* Milch)	€ 3,10
Milchkaffee *	€ 4,20
(* Milch)	€ 4,20
Hafer'l heiße Schokolade *	€ 3,80
(* Milch)	€ 3,80
Glas Tee von Teekanne (verschiedene Sorten)	€ 3,20
Glühwein *	€ 3,80
(* Sulfite)	€ 3,80
Jagatee	€ 4,80

Erläuterung der Zusatzstoffe für unsere Gerichte:

*1 Mit Konservierungsstoff

*2 Mit Stabilisatoren

*3 Mit Geschmacksverstärker

*4 Mit Farbstoffen

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Weißwein

Heuriger Grüner Veltliner Landwein, Niederösterreich, trocken	0,25l	€ 4,20
Vier Jahreszeiten Silvaner Rheinland Pfalz, Dürkheim, halbtrocken	0,25l	€ 4,80
Bacchus Kabinett Prädikatswein, Rheinhessen, lieblich	0,25l	€ 4,80
Welschriesling Weingut Wagner Niederösterreich, trocken	0,25l	€ 4,80
Lugana Cantina di Custoza s.a.c. Norditalien, trocken	0,25l	€ 5,50

Roséwein

Portugieser Weißherbst Qualitätswein, Dürkheim, halbtrocken	0,25l	€ 4,80
Schilcher Klassik Erzherzog-Johann Steiermark, trocken	0,25l	€ 5,20

Rotwein

Kalterer See Kaltern, Südtirol, trocken	0,25l	€ 4,40
Blauer Portugieser Vier Jahreszeiten, halbtrocken	0,25l	€ 4,80
Rubin Zweigelt Weingut Markowitsch Niederösterreich, trocken	0,25l	€ 6,90
Contess Zweigelt Abfüller Gerald Tschida Burgenland, Halbtrocken	0,25l	€ 5,50
Lagrein Kellerei Schreckbichl Südtirol, trocken	0,25l	€ 5,50
Weinschorle rot oder weiß	0,25l	€ 3,20

* Weine enthalten Sulfite

Spirituosen

Inzeller Obstler im Eichenfaß gereift aus Äpfel und Birnen	2cl € 2,90
Birndl Williams Schnaps	2cl € 2,90
Marillen Schnäpschen	2cl € 2,90
Enzian	2cl € 2,90
Inzeller Staufensteuer, Kräuterschnaps, brennend serviert	2cl € 2,90
Ramazotti	2cl € 3,20
Baileys * (* 1,3)	2cl € 3,20
Apothekerschnaps das Original aus Leutenberg	2cl € 3,80

Erläuterung der Zusatzstoffe für unsere Getränke:

- *1 Farbstoffe
- *2 Antioxidationsmittel
- *3 Koffein
- *4 Phenylalanin
- *5 Gersten- Weizengluten
- *6 Süßungsmittel

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld