

## Vorspeisen

### *Appetizer*

gegrillte Jakobsmuscheln – Kartoffel-Aioli  
grüner Spargel (c, n, g)

€ 7,90

### *Antipasti-Teller*

Büffelmozzarella – Rucola – gegrillte Austernpilze  
Balsamicozwiebeln – Tomaten – Coppa di Parma (a, c, g, i, j, l, 8)

€ 8,90

## Suppen

### *Französische Zwiebelsuppe*

Cognac – Bergkäse Croûtons (i, a, c, 4)

€ 6,30

### *Tafelspitzsuppe*

Gemüse – Kaspressknödel – Schnittlauch (a, c, g, i, 4, 8)

€ 5,90

## Hauptspeisen

### *Wiener Schnitzel*

Preiselbeeren – kleiner Salatteller

Petersilienkartoffeln (a, c, g, j, k, 8)

€ 18,50

### *Zwiebelrostbraten vom Rib Eye (US Premium Black Angus Rind)*

Röstkartoffeln – Speckbohnen – Dijonsensauce (a, j, i, c)

€ 24,90

### *Barberieentenbrust - rosé gebraten*

Zuckerschoten – Feigen – Mandelbällchen – Ananasfond (a, c, i)

€ 17,50

### *Geschmorte Ochsenbacken in Rotwein*

Trüffelrisotto – Vanillekarotten (i, g)

€ 17,90

### *Rinderschulterschmelz*

#### *(Niedertemperatur gegart)*

Meerrettich-Apfelrahm – Gemüse

Brezenserviettenknödel – Spinat (g, i, 4, 8)

€ 16,90

---

## Wirtshaus – Special

### *Glöcklhofer Rindfleisch Burger*

gebackene Zwiebeln – Speck – gebutterte Brioche

Guacamole – Käse – Knusperkartoffeln (a, c, 1, 2, 8, 11)

€ 13,90

## Aus Fluss und Meer

### *Saiblingsfilet*

Rahmkohlrabi – Mandarinschmand

Kürbiskernrösti (a, g, d)

€ 21,90

### *Gegrillte Riesengarnelen*

winterliche Blattsalate – Orangendressing

Tomatenbruschetta – Rote Beete (a, b, c, g, 10)

€ 18,90

## Vegetarisch

### *Wirsingcurry (vegan)*

Kichererbsen – Erdnüsse – gegrillte Avocado (e, i)

€ 13,50

### *Rucola Ravioli*

Parmesansauce – Mangold – geröstete Mandeln (a, c, g, 1)

€ 13,90

## *Bayerische Leckereien*

*Unsere Empfehlung zu Bier und Wein:*

*Dreierlei Aufstriche* (a, c, g, 8)

€ 5,90

*Gebratener Spanferkelrücken*

*Kümmeljus – Apfel-Chilirahmkraut – Semmelknödel* (a, c, g, i, 8)

€ 15,90

*Kalbfleischknödel „Königsberger Art“*

*Limonenrahm – Jalapeños – Apfel-Rotebeete Salat*

*Kartoffelmousseline* (a, g, c)

€ 14,90

*Backhendlsalat*

*geröstete Kartoffelscheiben – Speckwürfel*

*Kürbiskernöl* (a, c, g, j, k, 8)

€ 14,20

*Bio-Käseauswahl von der Alztaler Hofmolkerei*

*Chutney – Trauben – Walnüsse* (c, g, h, i, k)

€ 8,90

\*\*\*\*\*

*Brez´n*

à € 1,50 (a)

## Für die Kleinen

### *Rindersuppe*

Pfannkuchenstreifen (a, c, g, i, 8)

€ 4,50

### *Bunter Tortelliniteller*

Kirschtomaten – frisch geriebener Parmesan (a, g)

€ 5,70

### *Putenschnitzel „Wiener Art“*

Pommes Frites – Ketchup (a, c, 8)

€ 6,50

## Desserts

### *Warmer Apfelstrudel*

Vanillesauce (a, c, g, h)

€ 5,50

### *Tiramisu*

Amarenakirsche – Espresso-Espuma – Gebäck (a, 9, g)

€ 7,50

### *Unser Klassiker:*

### *flüssiger Schokoladenkuchen*

Tonkabohne – Krokant – Himbeer-Chilisorbet (c, e, g)

€ 7,90

### *Bio-Käseauswahl von der Alztaler Hofmolkerei*

Chutney – Trauben – Walnüsse (c, g, h, i, k)

€ 8,90