

Wochenkarte

Sommerzeit – Garten Zeit

Gangerl a` € 3,90

Kalt geräucherter Thunfisch
auf Kichererbsen-Wasabi Salat

Kartoffelkäse, geriebene Kartoffeln
mit Ricotta, Kümmel und frische Kräuter

Roh marinierter Zander
auf Fenchel-Zitronensalat

Auberginen – Manouri Aufstrich
mit Maisbrot Chip`s

Kräftig – Deftig – Hausgemacht

Schützenlust Brotzeit „Bankerl“
mit Spanferkelschinken, Südtiroler Rohschinken,
hausgemachter Leberwurst, Kartoffelkäse
und würzigem Bergkäse € 12,50

Fleischsalat
vom Leberkäse mit roten Zwiebeln
Gemüstreifen und Hausdressing € 8,50

Grobe Bratwurst, frisch gebraten,
mit Kartoffelsalat und Senf € 9,50

Käseteller
mit Bel Paese, Bergkäse, Emmentaler
und gereiftem Ricotta,
dazu Chilimarmelade und Ananas-Curry Salsa € 14,50

Wochenkarte

Hauptspeisen

Frische Kalbsleber
mit Majoran und Zwiebeln aus der Pfanne,
dazu eine kräftige Sauce und hausgemachte Rösti € 19,50
Wir verwenden nur frische, kleine Kalbsleber (ca. 1kg) von unserem Metzger.

100% Wagyu Burger vom Grill
mit hausgemachtem Focaccia, Avocado-Chili Salsa
und getrüffelte Süßkartoffel Frites € 21,50
Burger – Brot – Salsa, alles hausgemacht, das Fleisch wird klassisch nur mit Salz gewürzt.

Schwertfisch-Loin Steak
vom Grill mit hausgemachter Zitronen-Ingwer Salsa
auf buntem Gemüse und kleinem Salat € 25,50
Weißes festes Fleisch – ähnlich dem Thunfisch – wird Medium gebraten.

Lammrücken mit schwarzer Knoblauch Kruste
aus dem Ofen, dazu Rosmarinkartoffeln
und buntes Pfannengemüse € 29,50
Frischer Lammrücken vom Montafoner Steinlamm, keine Massenzüchtung.

Dessert

Orangen Panna Cotta
mit frischen Früchten und Sahne € 5,50

Hausgemachte Topfenpalatschinken
frisch aus dem Ofen, mit Vanilleeis € 6,50