



BAYRISCHER GENUSS MIT SCHWEIZER AKZENT

EMPFEHLUNG VON DER BAR

MIT SCHUSS

RHABARBER ODER INGWER-SPRITZ

7,50

OHNE SCHUSS

APFEL-QUITTEN SECCO

6,90

STARTERS

„Vorspeisen Platte“ (für 2 Personen) 21,80
ausgesuchte Schmankerl | Antipasti | Terrinen | Dips


Humusteller – Kichererbsen Creme zum Dippen 7,00
Olivenöl | Gartenkräuter | Sesam | geröstetes Bauernbrot
 **Vegetarisch und vegan**

Vitello Tonnato 14,50
Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl

Hausgeräuchertes Forellen Filet 12,80
Forellenfilet | Ofen warm serviert | Kren | Zitrone

SUPPEN

Rinder-Kraft Suppe 7,00
Kräftige Rinder Suppe | Pfannenkuchen | Grießnockerl

Spargelcreme Suppe 7,00
Spargel einlage vom Schrobenhausener Spargel |
 **Vegetarisch**

GESUND & LECKER

Audorfer Gartensalat 14,50

Blattsalat | Erdbeerdressing | Radieserl | Cherry Tomaten | Spargel |
Sonnenblumen Kerne | Gurke | gelbe Rübe | Rucola

 *Vegetarisch und vegan*

„Cäsar Salat“ 15,60

Putenstreifen | Blattsalat | Apfel | Parmesan | Gurke |

Gemischter Salat 6,00

Blattsalat | Hausdressing | Rohkostsalate | Ei | Croutons

Kräuter Aubergine aus dem Ofen 14,50

Gratiniert mit Feta und Pecorino | Tomaten Ragout | Basilikum Trauben Öl | Peperonata

 *Vegetarisch*

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

„Steak-Frit“ Rib Eye vom bayrischen Fleckvieh 32,50

Rib „Eye von der „Färse“ aus dem bayrischen Oberland | Blattsalat | Pfeffersauce |
Steakhouse Pommes

In Rotwein geschmorte Rinder Schulter 22,00

Schulter von der „Färse“ aus dem bayrischen Oberland | Kartoffelpüree | Rotwein Senf Sauce
| Pfannengeschwenktes Marktgemüse | Röstzwiebel

Knuspriger Schweinebauch vom Wollschwein 18,00


24 Stunden nieder Temperatur gegarter Schweinebauch | Boisei Jus | gebr. Knödelterrine |
Blaukraut Salat | Karotte

Auerburg(er) 13,50


Hausgemachte Rindfleisch Burger | würziger Greyerzer-Käse | Zwiebeln |
Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes

FISCH & PASTA

Wildfang Mittelmeer Loup de Mer Filet 27,50
Wolfsbarsch Filet vom Grill | Zartweizen Gröstl | Zucchini | Pilze | Bergamotten Gel

Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen aus der „Erler Nudelmanufaktur“ 15,00
Saisonale Füllung (bitte fragen Sie unseren Service) | Parmesan |
 **Vegetarisch**

Trilogie aus dem Meer 24,00
Pflanzerl von Meeresfischen | Atlantische Rotgarnele | Pulpo |
Süß-Saures Gemüse | Glasnudeln | Calamansi Emulsion

Linguine Rosso mit Peperoni 15,00
Paprika | Dattel Tomaten | Peperoni | Basilikum | Parmesan
 **Vegetarisch**

SCHWEIZER KLASSIKER

A U S D E R H E I M A T

Rumpsteak „Café de Paris“ 27,00
vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel 22,00 ohne Salat 24,00 mit beilagen Salat
wellig gebackenes Kalbsschnitzel von der Nuss | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Cordon Bleu 18,00 ohne Salat 20,00 mit beilagen Salat
Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayrischen | Greyerzer-Käse | Schinken |
Bratkartoffeln

„Züri Gschnätzlets“ 25,00
Kalbsfleischgeschnetzeltes | Champignons á la crème | Cognac | hausgemachte Röschti

DER SÜBE SCHLUSS

DESSERT

Mousse au Chocolat 10,00
weiße- | vollmilch- | zartbitter Schokolade | Fruchtsauce

Crème Brûlée 9,80
Gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet

Tris vom Halbgefrorenen 9,80
Luftiges Eispafait | Früchte

Dessertteller 14,00
eine Variation unserer Desserts

EIS & SORBET

Kugel Eis 1,90
Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss

Sahne extra 1,50

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,00 mit Sahne 6,50
drei Kugeln Ihrer Wahl mit oder ohne Sahne

Kugel Sorbet 2,00
Verschiedene Hausgemachte Sorbets aus eigener Produktion

Zwei Kugel Sorbet mit Prosecco 8,10

Affogato 4,20
Kugel Vanille Eis mit Espresso