



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

Peter's Fisch Variation 14,80  
selbstgeräucherte, marinierte & gebeizte Fische | Meerrettich | Häuptelsalat |  
Schnittlauchsauce | Honig Dill Sauce

## SUPPEN

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

Pfifferling Schaumsuppe 7,50  
Pfifferlingen | Sherry  
 **Vegetarisch**

## GESUND &amp; LECKER

Pfifferlinge auf Salat 16,90

Gebratene Pfifferlinge | bunter Gartensalat | Rotweindressing |  
Radieserl | Cherry Tomaten | 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 DEM OFEN &amp; VOM GRILL

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

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

In Rotwein geschmorte Rinder Schulter 22,00

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

Knuspriges Grillwammerl vom Wollschwein 14,90


Knuspriger Schweinebauch | Boisei Jus | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

Auerburg(er) 13,50

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

## FISCH &amp; 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**

Pulpo und Rotgarnele vom Grill 24,00  
Zarter Pulpo | Wildfang Rotgarnele | Mango | Avocado  
Kleinen Kartoffeln | Pesto | Petersilie

Linguine Rosso mit Peperoni 16,00  
Paprika | Dattel Tomaten | Peperoni | Basilikum | Parmesan | Burrata  
 **Vegetarisch**

## AUS DER HEIMAT &amp; KLASSIKER

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 altbayerischen | Greyerzer-Käse | Schinken |  
Bratkartoffeln

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

## 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 Eisparfait | 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