

## Zum Anstoßen

Für den Beifahrer

**Winter Aperol Sprizz** mit Granatapfel

Glas € 7,00

Für den Fahrer - alkoholfrei

**Bergapfel - Birnenpunsch** auf Eis

Glas € 5,00

## Heimatliebe - Klassiker

### Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit Mango und Gewürz-Croutons  
in Passionsfrucht Dressing

€ 7,50

Kleiner Wintersalat mit Kirschtomaten, Gurke  
und gehackten Nüssen

€ 8,50

Feiner Wildschweinschinken mit eingelegten Waldpilzen  
dazu Feldsalat und Kürbis

€ 13,50

### Aus dem Suppentopf

Topinambur-Schaumsuppe mit gerösteten Mandeln

€ 7,80

Tafelspitzbouillon vom Rind  
mit Markklößchen und Pfannenkuchenroulade

€ 7,80

### Aus der Vegetarischen Küche

Schwammerl in Rahmsoße mit Semmelknödel

€ 11,50

Ravioli mit Fontina Käse, Walnuss und Birne, dazu Salbeibutter

€ 16,80

## Klassiker aus der Gutshofküche

Knuspriger Schweinsbraten mit Weißbiersoße Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 12,80
Wiener Schnitzel aus der Kalbslende in Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Blattsalat, dazu Zitrone und Preiselbeeren	€ 22,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit kräftiger Natursoße, Krautspätzle und gezupften Salaten	€ 19,50
Tafelspitz mit Meerrettich, Bouillongemüse und Kartoffeln	€ 17,80
Würziger Rehpfeffer aus dem Ebersberger Forst mit Karottengemüse und Serviettenknödel, Preiselbeeren	€ 17,80
Glasierte Kalbsschulter mit Kürbis und Rosenkohl dazu Spätzle	€ 19,80
Gebratenes Filet vom Saibling mit Proseccosoße, kleinem Kürbis und Rote - Bete – Graupen - Risotto	€ 19,50

## Das „kleine“ Dessert

Mousse au Chocolat aus feiner Valrhona Schokolade 64%	€ 6,00
Crème Caramel mit Schlagrahm	€ 6,00
Apfel-Mascarpone-Dessert im Glas mit Crumble	€ 6,00
„Unser Mini- Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme	€ 5,00
Nougattino - Nougat-Krokant-Eiscreme mit Espresso	€ 6,00
Sorbet: Mango, Himbeere, Cassis, Zitrone	je Kugel € 3,50
mit Wodka oder Prosecco	1 Kugel € 6,80

# Nachbarschaftsliebe Alpin

unter der Woche am Abend, Samstag, Sonntag & Feiertag auch mittags

## Vorspeisen

Tartar vom Arctic Rose Lachs mit frischem Meerrettich kleinen Reiberdatschi und Frisée Salat	€ 13,50
Knackige Blattsalate mit Ziegenkäsepraline mit Waldhonig gerösteten Walnüssen und Feigen Dressing	€ 11,50
Gratinierte Jakobsmuschel mit Fenchel, Orange und Portulak	€ 14,00

## Berg & Tal, Fluss & Wald, See & Meer

Züricher Geschnetzeltes aus dem Kalbsfilet mit Rübengemüse und Rösti	€ 22,50
Duett vom Schweinefilet und Perlhuhn auf Kartoffelragout mit Rübengemüse und Madeirasoße	€ 22,50
Entrecôte vom Jungbullen mit Beurre Rouge gebratenem grünen Spargel, Zucchini und Kartoffelgratin	€ 23,50
Hirschrücken mit Birnen-Quitten-Sauce buntem Blumenkohl und Pastinaken-Walnuss-Püree	€ 24,50
Atlantik Seeteufel auf Garnelen-Tomaten-Ragout mit kleinen Kartoffeln	€ 24,50

## Süße Schwankerl

Crème Brûlée von der Birne mit Nougat und Cassis Sorbet	€ 9,50
Mango Panna Cotta mit Kokossoße und weißem Schokoladeneis	€ 9,50

## Käse-Dessert

3 Sorten Käse, Hart- und Weichkäse Reblochon, Allgäuer Bergkäse, Feiner Gorgonzola mit Trauben, Williamsbirne, Mango-Chutney, Feigen-Mandelbrot Brotkörberl	€ 11,50
--	---------