

Frühlingskarte

Locker, leicht ins Jahr

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Leberspätzle_(A,E,H) € 7,20

Ettaler Käsesuppe mit frischen Kräutern_(D,E) € 6,20

Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer und Kokos_(D,E) € 6,50

Salate

Kleiner gemischter Salat_(A,D,K) € 5,90

Großer gemischter Salat

mit Blätterteigstange_(A,D,H,K) € 9,90

Fitnesssalat € 16,90

Hähnchenbruststreifen auf buntem Salatbett

mit Joghurtdressing mit Walnüssen,

Ananas und frischen Früchten_(A,D,K)

Ziegenkäse im Schinkenmantel € 17,90

mit Honig karamellisiert auf buntem Blattsalat

mit frischen Früchten und getrockneten Feigen_(D,E,K)

Brotauswahl_(F,H) € 3,50

Kalte Platten

Ettaler Käseplatte mit Feigensenf_(D,H,K) € 12,90

Bayrische Brotzeitplatte mit frischen Obst_(A,D,H) € 14,90

Alle Platten werden mit einer Auswahl an frischem Brot gereicht

Hauptgänge

Schweinehaxe € 18,90

mit kräftiger Dunkelbiersauce auf Sauerkraut

dazu Kartoffelknödel_(A,G,E,H,I,N) (Nur von Freitag bis Sonntag)

Schweinenackenbraten € 17,50

mit Blaukraut und Zweierlei Knödel_(A,D,E,H,I,N)

Zwiebelrostbraten € 29,50

mit Röstzwiebeln in kräftiger Sauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln_(E,H,I,N)

Rumpsteak 125g € 22,90

mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse_(E,I,N)

Rumpsteak 200g € 29,50

mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse_(E,I,N)

Ettaler Biergulasch vom Rind € 24,90

mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödel_(A,D,E,H,I,N)

Bauernschnitzel € 19,90

gefüllt mit Obatzter und geräuchertem Schinken

dazu Bratkartoffeln_(A,D,H)

<i>Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites</i> _(A,E,H,K)	€ 17,50
<i>Goldbraun gebratenes Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln</i> _(A,H)	€ 24,90
<i>Schweinemedallions auf Dijonsensauce mit Kartoffelgratin und gerösteten Schinkenchips</i> _(D,E,I)	€ 24,90
<i>Hähnchenbrust mit Aurora Sauce auf Limetten-Gemüserisotto</i> _(D,E,G,N)	€ 20,90

Hauptgänge für Fischliebhaber

<i>Regenbogenforelle mit Petersilienkartoffeln an gemischtem Salat</i> _(B,E)	€ 22,50
<i>Gebrautes Lachssteak an raffinierter Weißweinsauce dazu mediterrane Linguine Pfanne</i> _(A,B,D,E,G,N)	€ 26,50

Hauptgänge für Wild Genießer

<i>Hirschrückensteak mit Preiselbeeren dazu Schwarzwurzel und Herzoginkartoffeln</i> _(A,D,H,I,N)	€ 29,50
---	---------

Hauptgänge für Vegetarier

<i>Käsespätzle</i>	€ 14,90
<i>mit frischen Röstzwiebeln dazu kleiner Blattsalat_(A,D,H)</i>	
<i>Gemüselasagne</i>	€ 15,90
<i>mit Tomatensoße on top Rucola_(A,D,E,H)</i>	
<i>Dreierlei Knödel</i>	€ 15,90
<i>auf Käserahmsauce mit frischen Kräutern</i>	
<i>Käsepress, Rote Bete, Spinatknödel^(A,D,E,H)</i>	
<i>Vegane Platte_(E)</i>	€ 14,90
<i>mit mediterranem Gemüse auf Kartoffelrösti mit Rucola</i>	

Separate Beilagen zur Wahl

Extra Sättigungsbeilage:

(Bratkartoffeln, 2 Knödel mit Soße, Risotto, Salz oder Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffel-Gratin) € 3,50

Extra Gemüse:

(Mediterranes Gemüse, frisches Marktgemüse, Speckbohnen, glasierte Karotten, Schwarzwurzel) € 4,00

Dessert

<i>Crème Brulée</i>	€ 8,90
<i>nach Art des Küchenchefs mit Zwetschgenröster und Butterkeksen dazu frische Früchte_(A,D,H)</i>	
<i>Mascarpone Schoko Kugeln dazu frische Früchte_(A,D,H)</i>	€ 7,50
<i>Limettenfrischkäse Tarte mit frischen Früchten_(A,D,H)</i>	€ 6,90
<i>Apfelstrudel_(A,H)</i>	€ 5,50
<i>mit Sahne_(A,D,H)</i>	€ 5,90
<i>mit Eis und Sahne_(A,D,H)</i>	€ 6,90
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster_(A,D,H)</i>	€ 13,90
<i>Apfelkaiserschmarrn mit Zwetschgenröster_(A,D,H)</i>	€ 14,40
<i>„Espresso Affogato“</i>	€ 5,90
<i>Cremiges Vanilleeis in heißen Espresso_(A,D)</i>	

Allergenen und Zusatzstoff Kennzeichnung

A= Eier B= Fisch C= Krebstiere D= Milch/Sahne E= Sellerie

F= Nüsse G= Schwefeldioxid und Sulphite H= Gluten I= Lupine

J= Schalenfrüchte K= Senf L= Sojabohnen M= Weichtiere N= enthält Alkohol

Alle unsere Soßen werden mit Kartoffelmehl abgebunden und sind somit frei von Gluten!

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und Allergene verarbeitet.

Trotz aller Vorsicht kann es sein das Spuren von Lebensmittel und Allergene übertragen werden.

Bei Fragen steht ihnen unser Personal gerne zur Seite