

Vorspeisen

Blüte vom Räucherlachs an einem kleinen Salatbouquet Eur 13,50

Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen an Wildkräutersalat
mit Himbeerdressing Eur 13,50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe Eur 5,00

Aufgeschäumte Schwarzwurzelcreme Eur 6,00

Ungarische Gulaschsuppe Eur 6,00

Kleinigkeiten

Gefüllter Schmorapfel mit Rotkohl und Wildragout auf Spätzle Nest Eur 17,00

„Schwabenteller“ zwei Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und Spätzle Eur 16,50

Salat

„Chef Salat“ großer Salatteller mit Käse und Schinkenstreifen, Thunfisch
und roten Zwiebeln, dazu Brot und Butter Eur 14,50

Vegetarisch

Frische Wiesenchampignons mit Spinat gefüllt,
gratiniert mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelmousse Eur 15,50

Blätterteig Pastetchen mit Gemüseragout gefüllt Eur 14,50

Fisch

Dialog von gebratenem Lachsfilet und Zander an einer Schnittlauchsauce,
dazu Blattspinat und Lyoner Kartoffeln Eur 20,50

gebratenes Zanderfilet mit Scampi-Rührei, dazu Sauce Hollandaise,
Bratkartoffeln und ein Salat Eur 20,50

Fleischgerichte

„VL Burger“ Angus Beef, Käse, Bacon und Senf-Dip, dazu Pommes Frites	Eur 13,50
Schnitzel „Tiroler Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Schmelztomaten und Käse gratiniert, dazu Spätzle	Eur 15,50
„Cordon bleu“ mit Pommes Frites und Salat	Eur 15,50
Hähnchenfilet auf Rahmspitzkohl, dazu Pommes Dauphine	Eur 18,00
Roastbeef mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	Eur 17,50
„Schustertopf“ drei Schweinemedallions auf Röstkartoffeln, nappiert mit einer Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse	Eur 19,50
Hirschkeulenbraten mit einer Cassise-Pfeffersauce, Rotkohlapfel und Kroketten	Eur 23,00
„Holzfäller Steak“ kleines Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und eine Salatgarnitur	Eur 20,50
Rumpsteak „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	Eur 24,50
Rumpsteak „Pariser Art“ mit Cognac-Pfeffersauce, Pommes Frites und Speckböhnchen	Eur 24,50

Dessert

Vanillemousse mit roter Grütze	Eur 6,00
Schokoladenparfait mit Physales Kompott	Eur 7,50