

### Vorspeisen

\*\*\*\*\*

Matjestartar auf Roggenbrot mit roten Zwiebeln und Senfsauce	Eur 14,00
Schlaufen vom gebeizten Roastbeef mit Sauce Varigot an kleinem Salatbouquett	Eur 15,50

### Suppen

\*\*\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe	Eur 6,00
Consomme vom Tafelspitz mit kleinen Maultaschen	Eur 7,00
ungarische Gulaschsuppe	Eur 7,50

### Kleinigkeiten

\*\*\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	Eur 19,50
„Lady Toast“ zwei Schweinemedallions mit Pfirsich, Käse und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Preiselbeeren und Toast	Eur 20,50
Türmchen von Räucherlachs und Reibekuchen mit Wildkräutersalat	Eur 19,50

### Salat

\*\*\*\*\*

„Chef Salat“ großer Salatteller mit Käse, Schinken und Thunfisch, dazu Brot und Butter	Eur 17,50
---	-----------

### Vegetarisch

\*\*\*\*\*

Frische Wiesenchampignons mit Spinat gefüllt, gratiniert mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelmousse	Eur 17,50
gefüllte Ofenpaprika mit Gemüsereis an einer Tomatenjus	Eur 18,50

### Fisch

\*\*\*\*\*

Gebratenes Steinbeisser Filet mit Crevetten-Rührei, dazu Schlosskartoffeln und ein Salat	Eur 25,50
Variation von Lachs und Zanderfilet mit einer Schnittlauchsauce, dazu Blattspinat und Bratkartoffeln	Eur 25,80

## Fleischgerichte

\*\*\*\*\*

„VL Burger“ Angus Beef, Käse, Bacon und Senf-Dip, dazu Pommes Frites	Eur 17,90
Schnitzel „Tiroler Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Tomaten und Käse gratiniert, dazu Bacon und hausgemachte Spätzle	Eur 19,50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat	Eur 19,80
Saltimbocca vom Hähnchenfilet mit Mozzarella und Seranoschinken, mediterranes Gemüse und Fusili	Eur 24,50
Filetspitzen „Küchenmeister“ mit Birne und Banane in Roquefortsauce, dazu Pommes Dauphine und ein Salat	Eur 24,50
„Schustertopf“ drei Schweinemedallions auf Röstkartoffeln, nappiert mit einer Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse	Eur 25,50
Lammkeulenbraten in Honig-Thymiansauce, dazu tomatisierte Böhnchen und Rosmarinkartöffelchen	Eur 26,00
„Holzfäller Steak“ Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und eine Salatgarnitur	Eur 30,90
Rumpsteak „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	Eur 30,90
Rumpsteak „Pariser Art“ mit Cognac-Pfeffersauce, Pommes Frites und Speckböhnchen	Eur 30,90

## Dessert

\*\*\*\*\*

Geschichtetes von Quarkmousse und Beerenfrüchten	Eur 8,00
Herrenmousse mit Schokoladen Früchte	Eur 8,50

