

Themenküche

Alpenküche

	Euro
Steinpilzrahmsuppe Bergwaldkräuter-Pesto, Lila Kartoffelchips	5,40
Dreierlei vom Spinat Spinatknödel, Teigtaschen, Gnocchi, Traminer Pilzgemüse, Bergkäsespäne	14,80
Forellenfilets mit Bresaola-Schinken gebraten, Spinat, Bergkräuter-Risotto	17,40
Knuspriges Entenviertel mit Holunder-Jus, Walnuss-Spätzle, Rotkohl	14,80
Edles vom Wild Rehrücken, Fasanenbrust, Hirschragout, Steinpilz-Nudeln, gebratenes Wurzelgemüse, Pflaumen-Balsam	23,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	10,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan)	
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel	
Vanille-Eis, Sahne	5,10
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etagere serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Dänischer Glücksbringer	
Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,20
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Südtiroler Täler	
Maronencreme mit Marillenmark, Grüner-Apfel-Sorbet	
Mohnparfait	6,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder,	
Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20