

Unsere Empfehlung
Mittwoch, 15. Juli 2026

Vorspeise:

Geflammtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
mit gebratenen Pfifferlingen und Wildkräutersalat, dazu Baguette 19,50

Suppe:

Pfifferlingsuppe mit kleinen Speckknödeln 8,90

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 21,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 23,90

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 19,90

Gröstl vom Schweinebraten,
mit Spiegelei, Zwiebeln, frischem Majoran, Knödeln,
Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat 18,50

Sous vide gegarte Rinderfiletwürfel in Portweinsoße,
dazu gebratene Steinpilze und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 38,90

Gekochter Kalbstafelspitz
auf Salat von roh mariniertem Radieschen, mit gepickelten Radieschen,
Pfifferlingen und Lauchzwiebeln, dazu Kartoffelrösti 27,50

Gebackene Scheiben von der Kalbshaxe,
an Kartoffel-Radieserlsalat und Remouladensoße 18,50

Wild:

Geschnetzeltes vom Ismaninger Rotwild „Züricher Art“
mit Schwammerln in Rahm, Lauchzwiebeln und Kartoffelrösti 26,50

Fisch:

Gegrilltes Seeteufelfilet
auf mediterranen Berglinsen, Paprika-Zwiebel-Gremolata,
dazu Baguette 32,50

Vollwert:

In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnockerl,
mit geriebenem Parmesan und Rucola-Kirschtomatensalat 18,50

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu im Weckglas 8,50