

"Alpen-Kulinarik"

Kulinarische Grüße von der Alm / Hütten-Spezialitäten

Kleines vorneweg...

Schweizer Käsesuppe mit Käse-Croûtons
4,90 €

Wenn's Fleisch sein soll...

Kalbssteak auf Rösti mit Lauchpesto, Kürbis und Käse überbacken
dazu kleines Salatbukett
15,50 €



"Winter-Gröstl"

Wild- und Gänsefleisch
mit Rosenkohl, Speck, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Spiegelei
11,50 €

Kross gebratene Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree
13,90 €

...ohne Fleisch geht's auch

Schweizer Käsefondue (ab 2 Personen)
mit Emmentaler und Greyerzer
Weißbrot, Kirschwasser und Mixed Pickles
15,-- € pro Person



Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und Blattsalaten in Kräutervinaigrette
9,50 €

Zum Schluss was süßes...

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne
6,50 €

Kaiserschmarrn Alt Wiener Art - frisch aus der Pfanne - mit Zimt-Zwetschgenröster
9,50 €

.... und a "Schnapserl"

„Alpenfrüchtchen“ - 2 cl Birnenbrand 3,50 €