

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon 5,40

Abgeschmalzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln 4,40

Vorspeisen

Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Gamscarapccio, Räucherlachs und Antipasti reich garniert) mit Baguette 19,00

Wild aus dem Bayrischzell und Nessleral

Wildererragout (Reh und Hirsch) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren ** 18,20

Gamskitzbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinat-spätzle und Preiselbeeren 27,40

Hauptgerichte

Tiroler Gröstel (Rind- und Schweinefleisch mit Kartoffeln und Gewürzen geröstet) mit Spiegelei 11,30

Riesenrösti im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan 17,20

Frühlings- Salatteller mit Putenstreifen und Toast 16,70
oder mit Gamsfiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

Ochsenfleisch vom Riederhof

Inntaler Sauerbraten mit Kartoffelknödel 17,20

Zwiebelrostbraten ``Schwäbisch`` mit hausgemachten Käsespätzle 27,50

Nachspeise

2 Stck. Apfelkücherl in Zimtzucker, mit Vanilleeis 7,90

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 9,60

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,70
<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,70

Salate

<i>Kleiner Salat</i>	5,40
<i>Großer Salat</i>	6,60
<i>Blaukraut</i>	4,50

Hauptgerichte

<i>Bayerischer Schweinebraten in dunkler Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel **</i>	15,70
<i>Schweineschnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Preiselbeeren**</i>	16,80
<i>Ochsenlende medium gebraten, mit Gorgonzolakäse überbacken und Berner Rösti</i>	28,40
<i>Zanderfilet in Estragonbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln</i>	22,30
<i>Schweinelende ``Schweizer Art`` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	20,30
<i>Audorfer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln **</i>	12,10
<i>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus ** (2)</i>	13,10
<i>Agnolotti (Nudeltaschen) mit Spinat-Ricottafülle, auf Tomatenspiegel</i>	15,00
<i>Spinatknödel im Pfand`l in Gorgonzola-Käsesoße **</i>	15,40

Nachspeisen

<i>Marilleneisknödel reich garniert</i>	9,70
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf marinierten Kirschen</i>	7,80
<i>Topfenpalatschinken mit Vanilleeis</i>	6,80
<i>Espresso mit Vanilleeis ``Affogato``</i>	5,10

Beilagenänderung 0,60 (Änderung in Salat 1,50) Gedeck extra 1,20
** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzgl. 1,50

Spargelkarte

Spargelkarte



Spargelcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln 5,20

Frühlingsсалatteller mit Schinken-Spargelröllchen und Toast 16,70

Spargel in Kräuter-Ei-Dressing reich garniert, mit Toast 12,80

Frischer Schrobenshausener Spargel vom "Spargelbauer Schmaus" mit neuen Kartoffeln in der Schale, dazu

Zerlassene Butter 18,20

Schinken (roher+gekochter Schinken) und So. Hollandaise 21,50

kleinem Kalbs- Wienerschnitzel und Soße Hollandaise 30,70

Almoachsenfiletsteak vom Riederhof 32,50

Garnelenspieß mit leichter Chilli-Hollandaise 29,80

Saiblingsfilet und Soße Hollandaise 28,50

Weinempfehlung

Chardonnay PAYS DO'C 2021 von Michel Bunel 0,125 L 7,90