

...denn es soll euch **"GUAT"** gehen

Wir leben Tradition, wollen diese anders interpretieren.

Wir arbeiten mit Produkten aus unserer Region und gehen respektvoll mit unseren Ressourcen um.

Ihr entscheidet wie und was Ihr esst. So sind unsere Gerichte kombinierbar und Ihr habt die Qual der Wahl, denn es soll euch GUAT gehen.

das. Bröt

DER. BROTKORB

Mit hausgemachtem Aufstrich.

A.G.O.H.

€ 3

die. Suppen

DIE. RINDSBOULLION

L.

Kaspressknödel.

A.C.G.H.L.

€ 9

Flädle.

A.C.G.L.

€ 8

DIE. TAGESSUPPE



Saisonale Gemüsesuppe.

Allergene auf Nachfrage.

€ 8

der. Start

DIE. TOMATE

Gefüllte Tomate. Burattacreme.
Kräuterpesto. Balsamicolack.

G.H.O.

€12,5

DIE. ZUCCHINI

Marinierte Zucchiniappardelle.
Saisonale Pilze. Tomate. Kerne.

H.O.

€ 11



DER. FISCH

Geräucherte Forelle. Sahnekren.
Gurkensalat. Dill.

G.D.

€ 13

BEEF. TARTAR

Klassisch mariniert. Brot.

A.H.M.

€ 18

der kreative Hauptteil

Kalb.
€ 29

DAS . SCHNITZEL

Petersilienkartoffel oder
hausgemachter Kartoffelsalat.
Preiselbeeren.
A.C.G.H.L.

Schwein.
€ 23

DER . BURGER

Albrecht's Burger Brot.

Hähnchenbrust.
Krautsalat. Röstzwiebeln.
Avocado. Käse. Speck.
A.G.N.P.
€ 20

Pulled Beef.

Krautsalat. Röstzwiebeln.
Avocado. Käse. Speck.
A.G.N.P.
€ 22

Veganer Pattie.
Krautsalat. Röstzwiebeln.
Avocado.
A.L.N.P.
€ 18



DAS . CURRY

Lachsfilet.
Currygemüse. Reis.
A.D.E.F.L.
€ 25

Hähnchenbrust.
Currygemüse. Reis.
A.E.F.L.
€ 23

Veganer Rösti.
Currygemüse. Reis.
€ 19



DER . SALAT

Kaspressknödel.
A.C.G.H.
€ 17.5



Bunter gemischter Salat.
Saisonale Pilze.
€ 14

Hähnchenbrust.
€ 19

Fragen Sie gerne Ihre Gastgeber
nach einer Seniorenportion.

der traditionelle Hauptteil

DIE . K Ä S E S P Ä T Z L E

Hausgemachte Käsespätzle. Röstzwiebeln.
Grüner Salat.
A.C.G.
€ 18

DIE . P A S T A

Tomate. Kräuter. Parmesan.
A.C.G.
€ 18

D A S . E N T R E C Ô T E

Grillgemüse. Café de Paris.
G.L.
€ 28

DIE . B E I L A G E N

Petersilienkartoffeln. G.
Beilagensalat.
Spätzle. A.C.G.
Grillgemüse.
Pommes.
Reis.

Fragen Sie gerne Ihre Gastgeber
nach einer Seniorenportion.

das Ende

DIE .SCHOKOLADE

Warmer Schokokuchen.
Salted Pistazieneis.
A.C.G.H.
€ 11

DIE .MOUSSE

Zweierlei Mousse von der
Schokolade. Frische Früchte.
A.C.G.H.
€ 10

DAS .SORBET

Sorbetvariation.
Zitrone. Erdbeere. Mango.
€ 9



DAS .EIS

Vanille. Schokolade. Cookie. Salted
Pistazie.

Sorbet... Zitrone. Erdbeere. Mango.
je € 2,5
Allergene auf Nachfrage



DER .AFFOGATO

Vanilleeis. Espresso.
G.
€ 6

PS: ein einheimisches Schnäpsle geht immer € 6

familie NESSLER`s

...Apfel- Himbeere
...Alte Birne
...Obstler

familie PFANNER

...Alte Zwetschke
...Himbeere
...Williams Honig

**charly`s ZIRBE aus
dem Tal**

...because you should be doing "GUAT"

We live tradition and want to interpret it differently.

We work with products from our region and treat our resources with respect. You decide how and what you eat. So our dishes can be combined and you can mix and match, because you should be doing GUAT. Our goal is to inspire you with our food and our service.

Bread

BREAD.BASKET

with homemade spread.

A.G.H.O.

€ 3

Soups

BEEFBOULLION

L.

with cheesedumpling.

A.C.G.H.L.

€ 9

with pancake stripes.

A.C.G.L.

€ 8

SOUP.OF.THE.DAY



seasonal vegetable soup.

ask about allergens.

€ 8

Start

THE.TOMATO

stuffed tomato. buratta cream.

herb pesto. balsamico cream.

G.H.O.

€ 12,5

THE.ZUCCHINI

marinated zucchini pappardelle.

seasonal mushrooms. tomato. seeds.

H.O.

€ 11



THE.SMALL.FISH

smoked trout. horseradish cream.

cucumber salad. dill.

D.G.

€ 13

BEEF.TARTAR

classically marinated. bread.

A.H.M.

€ 18

creative main course

veal.
€ 29

SCHNITZEL

parsley potatoes or
potato salad.
cranberries.
A.C.G.H.L.

pork.
€ 23

BURGER

Albrecht's burger bread.

Pulled Beef.

cabbage salad. fried onions.
avocado. cheese. bacon.
A.G.N.P.
€ 22

vegan pattie.

cabbage salad.
fried onions. avocado.
A.L.N.P.
€ 18



chicken breast.
cabbage salad. cheese.
fried onions. avocado.
bacon.
A.G.N.P.
€ 20

CURRY

chicken breast.

curry vegetables. rice.
A.E.F.L.
€ 23

vegan hash brown

curry vegetables. rice.
A.E.F.L.
€ 19



salmon filet.
curry vegetables. rice.
A.D.E.F.L.
€ 25

SALAD

colorful mixed salad.
seasonal mushrooms.
€ 14



cheese dumpling.
A.C.G.H.
€ 17.5

chicken breast.
€ 19

Please ask your hosts about a senior portion.

traditional main course

KÄSESPÄTZLE

homemade cheese spätzle.
fried onions.
green salad.
A.C.G.
€ 18

PASTA

tomato. herbs. parmesan.
A.C.G.
€ 18

ENTRECÔTE

grilled vegetables. café de Paris.
G.L.
€ 28

SIDE.DISHES

parsley potatoes. G.
side salad.
grilled vegetables.
french fries.
spätzle. A.C.G.
rice.
à € 6



Please ask your hosts about a senior portion.

das Ende

THE . CHOCOLATE

warm chocolate cake.
salted pistachio ice cream.
A.C.G.H.
€ 11

MOUSSE

chocolate mousse duo.
fresh fruit.
A.C.G.H.
€ 10

SORBET



variation of sorbet.
lemon. strawberry. mango.
€ 9

ICE . CREAM

vanilla. chocolate. cookie.
salted pistachio.

sorbet... lemon. strawberry.
mango.
à € 2,5
ask about allergenes.



AFFOCATO

vanilla ice cream. espresso.
G.
€ 6

PS: a local schnapps always works € 6

family NESSLER`s

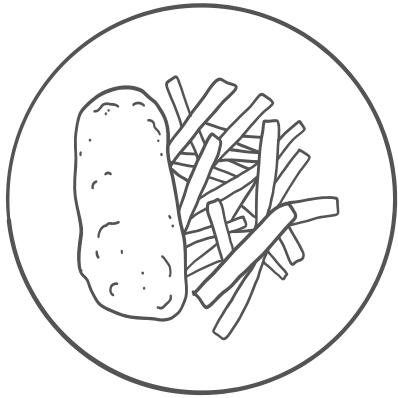
...apple-raspberry.
...old pear.
...fruit schnapps.

family PFANNER

...old plum.
...raspberry.
...williams honey.

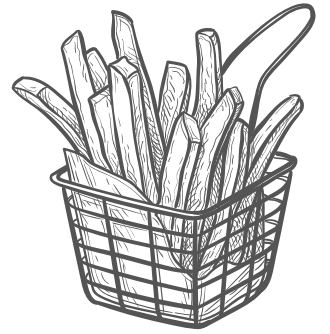
**charly`s ZIRBE from
the valley**

die Kinderkarte



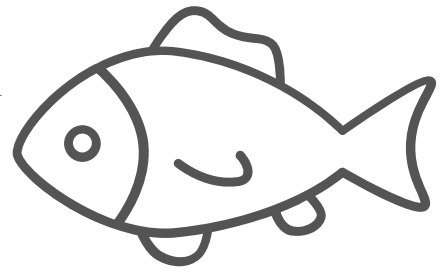
DAS . SCHNITZEL

vom Schwein.
Pommes. Gemüse.
A.C.G.
€ 12



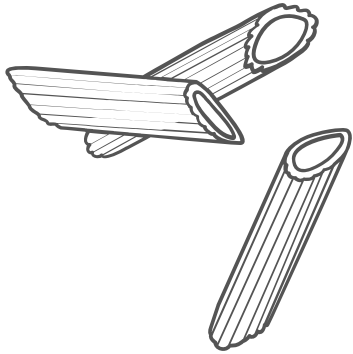
FISCHSTÄBCHEN

Kartoffelpüree. Gemüse.
A.D.G.
€ 11



SPÄTZLE

Butter.
oder
Bratensauce.
A.C.G.L.O.
€ 10



DIE . NUDELN

Tomatensauce.
A.C.G.L.
€ 10



SCHLUMPF

Eine Kugel blaues Eis.
G.
€ 2.5



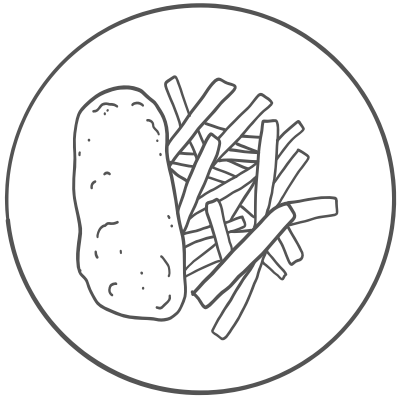
DIE . ERDBEERE

Hausgemachter
Erdbeershake.
G.
€ 8



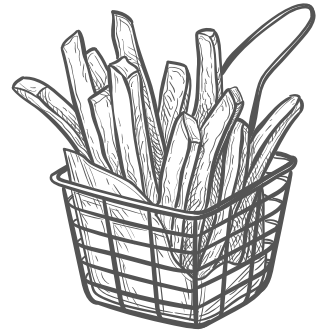
Guten Appetit

die Kinderkarte



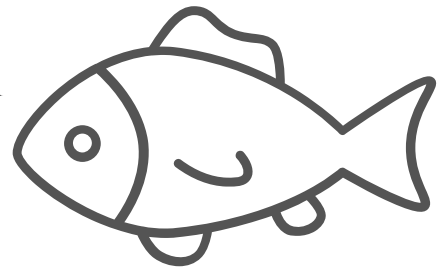
DAS . SCHNITZEL

vom Schwein.
Pommes. Gemüse.
A.C.G.
€ 12



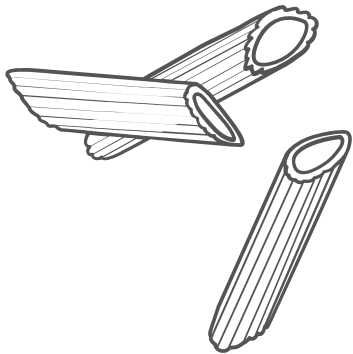
FISCHSTÄBCHEN

Kartoffelpüree. Gemüse.
A.D.G.
€ 11



SPÄTZLE

Butter.
oder
Bratensauce.
A.C.G.L.O.
€ 10



DIE . NUDELN

Tomatensauce.
A.C.G.L.
€ 10



SCHLUMPF

Eine Kugel blaues Eis.
G.
€ 2.5



DIE . ERDBEERE

Hausgemachter
Erdbeershake.
G.
€ 8



Guten Appetit

Allergene

Abkürzung	Allergen
A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere