

...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. Gerne kochen wir die vegetarischen Gerichte auf Wunsch für Euch vegan.

die. Suppen

DIE. CRÈMESUPPE

Karotte, Kürbis, Lauch,
Sellerie, Zwiebel, Kräuter.

L.M.O.

€ 8

DIE. RINDSBOULLION

L.M.

der. Start

DER. FLAMMKUCHEN

Speck. Zwiebel.

A.G.E.H.F.

€ 9,5

DER. BAUERNSALAT

Wintersalat. Eier. Bacon. Kartoffeln.

A.C.E.F.G.O.M.

€ 14,5

BEEF TARTAR

Butter. Rucola. Pickles. Sauce.

C.E.F.G.O.M.

€ 18

BEETE & RÜBEN

Rote Rüben Pancake. Cashew Creme.

Goggia. Goldrüben.

A.H.O.

€ 12

DER KLEINE FISCH

Kartoffel Waffeln. Graved Lachs. Sauerrahm.

Dill Pesto. Zitronengel.

A.C.D.G.H.

€ 14

... mit Garnele.

B.L.M.O.

pro Garnele € 4,5

... mit Kaspressknödel.

A.C.G.L.M.

€ 10

Vegetarisch.

A.G.H.F.

€ 9

... mit Garnele.

B.A.C.E.F.G.O.M.

pro Garnele € 4,5

... mit Knoblauch Brot.

A.C.E.F.G.O.M.

€ 21

... mit Garnele.

A.B.H.O.

pro Garnele € 4,5

... mit Knoblauchbrot.

A.G.L.M.O.

€ 12

... mit Flädle.

A.C.G.L.M.

€ 9

... mit Graved Lachs.

A.D.G.E.H.F.

€ 10,5

... als Hauptgang.

A.C.E.F.G.O.M.

€ 20,5

... als Hauptgang.

C.E.F.G.O.M.

€ 24

... mit Bacon.

A.H.O.

€ 15

... als Hauptgang.

A.C.D.G.H.

€ 21

der traditionelle
Hauptteil

S ´ P F A N D L E

Schweine Medaillons. Spätzle.
Speckbohnen. Champignonsauce.
A.C.E.G.L.M.O.
€ 24

D A S . S C H N I T Z E L

heimisches Kalb.
Petersilienkartoffeln.
A.C.G.
€ 32

**DER . T A F E L S P I T Z
I N Z W E I G Ä N G E N**

Erster Gang Suppe. Flädle.
Zweiter Gang Tafelspitz.
Crèmespinat. Röstkartoffeln. Schnittlauchsauce.
Apfelkren.
A.C.G.L.M.
€ 28

D I E . P A S T A

Bolognaise.
A.C.E.F.G.
€ 19

D I E . K N Ö D E L

Spinat. Sauerkraut. Röstzwiebel.
A.C.G.O.M.
€ 19

D A S . R I S O T T O

Rote Beete.
Pinien Kerne. Kräuteröl.
G.L.O.
€ 19

Fragen Sie gerne Ihre Gastgeber
nach einer Seniorenportion.

der kreative
Hauptteil

... mit **Vegan** Pattie.
A.C.E.F.H.L.M.
€ 19

DER.BURGER

Albrecht´s Burger Brot.
Dijonnaise. Salat. Tomate.
Zwiebel.
A.C.E.F.G.H.L.M.

... mit **Rindfleisch.**
Bacon. Bergkäse.
A.C.E.F.G.H.L.M.
€ 23

... mit **Hirschrücken.**
E.H.L.F.O.
€ 28

DER.KÜRBIS

Hokaido- Zwetschke.
Preiselbeeren.
Petersilienöl.
E.H.L.F.O.
€ 19

... mit **Grillkäse**
E.H.L.F.O.G.
€ 23

... mit **Hühnerfilet.**
L.O.
€ 24

SELLERIE.ÄPFEL

Selleriepüree. Stangensellerie.
Apfelspalten. Preiselbeeren. Kräuteröl.
O.L.
€ 19

... mit **Zander.**
L.O.D.
€ 26

DIE.GUATE.WURST

Etwas ganz besonderes.
Gezüchtet auf der heimischen Alpe.
Selbst gemacht nach eigenem Rezept.
Sauerkraut. Kartoffeln.
O.L.
€ 22

FISH 'N' CHIPS

Zander im Panko-Mantel.
Pommes. Zitronenmayo.
Pickles.
A.C.D.E.G.O.
€ 24

DIE.BEILAGEN

Beilagensalat.
Pommes.
Wintergemüse.
Petersilienkartoffeln.
je € 7

das Ende

DER . A P F E L

Der Strudel nach Art des
Hauses
A.C.E.G.H.O.
€ 9
...mit Vanille Eis € 11
...mit Sahne € 11

DER F L A M M K U C H E N

Flambiert.
Ländle Birne.
A.E.F.G.H.O.
€ 9

D I E P A L A T S C H I N K E N

...mit Nutella
...mit Marille
A.E.C.G.H.O.
€ 11

**S E N N E R T R I F F T
I M K E R**

Käsekuchen. Honnig
Florentiner.
Bergkräutereis.
A.C.E.H.O.
€ 11

D A S . E I S

Vanille.Schokolade.Erdbeer.
Zitronensorbet.
G.
je € 2

DER . A F F O G A T O

Vanilleeis. Espresso.
G.
€ 6,5

PS: ein einheimisches Schnäpsle geht immer € 6.5

familie NESSLER`s

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

familie PFANNER

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

**charly`s ZIRBE aus
dem Tal**