

Heute in der alten Posthalterei

Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	7.00
Rumzwetschgen mit Prosecco	7.00
Aperol mit Blutorange und Prosecco	7.00

Suppe

Meerrettichsupperl mit Bratwürstl	6.50
Maronen-Chicoreesuppe mit Topinambur	6.50

Gangerl

Tafelspitzterrinen mit Tatar vom bayrischen Weideochsen	14.00
Garnelen auf Kürbispüree und Apfel-Ananas-Chutney	14.80
Renkenfilet von der Fraueninsel nach Matjes Art gebeizt mit Creme Fraiche und Äpfeln, dazu Kartoffelröschti	13.50
Blutwurstgröstl auf Kartoffelröschti mit kleinem Salatbouquet	14.50

Sonntag

Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat	19.50
--	-------

Fangfrisch

Wolfsbarsch auf Rieslingschaum mit Blattspinat, Wildreis und Scampi	25.00
---	-------

Unsere Klassiker

Ausgelöste halbe Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	24.00
Geschmorte Lammschulter auf zweierlei Bohnen mit Kartoffelgratin	21.00
Saure Kalbsleber mit Kartoffelpüree und winterlichem Salat	21.00
Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree und kleinem Marktgemüse	22.00

Auch für unsere vegetarischen Freunde

Zwei Tiroler Spinat-Käsnockerl in brauner Butter mit Parmesan	10.50
Spinatstrudel mit Schafskäse und Mozzatella auf Tomatenconfit	12.50
Gröste Knöderl mit kleinem Blattsalat	9.80

Unsere Wirtshaus-Desserts

Mousse'au chocolat	4.00
Kaffee-Mousse' mit Irish Coffe-Gelee und Bananeneis	9.00
Selbstgemachtes Blutorangen - und Grapefruitsorbet	5.50
Ofenschlupfer - Schmalzgebackenes im Glas mit heißen Himbeeren, Weinschasum, Vanilleeis und Schlagrahm	6.80
Feigen in Weinschaum mit Vanilleeis und Sahne	11.00
Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Zwetschgenröster	9.50
Christstollenparfait auf Mark von roten Johannisbeeren	9.00
oder	
eine kleine französische Käseauswahl mit Trauben	11.00

Und ganz zum Schluss...

einen Eierpunsch mit Schlag

5.00