



Das gibt es dann wieder ab Februar

Suppen

Hausgemachte, kräftige Rindsuppe

... mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel

Hausgemachte Cremesuppen

Kartoffelcremesuppe mit Croutons oder Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Deftige Suppen (natürlich auch hausgemacht!)

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon-bleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatteller

Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

Grillteller – Medaillons von Schwein, Rind und Pute, Pommes, Gemüse und Kräuterbutter

Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur

Nudelpfanne – Nudeln mit viel Gemüse in Schinkenrahm mit Käse überbacken

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut





Vegetarische Gerichte

Kasnocken mit grünem Salat

Gebackene Gemüselaiabchen mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Gemischte Salatschüssel mit Ei und Käse, dazu Gebäck

Für den kleinen Hunger/unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes und Ketchup

Spaghetti Bolognese groß oder klein mit Parmesan

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup

Speck-, Wurst-, Schinken- oder Käsebrot fein garniert

Omelette nach Wahl (Schinken oder Käse) mit gemischtem Salat

Schinken-Käse Toast

Wild aus den Salzkammergutwäldern

Gamsragout nach Art des Hauses mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Rosa gebratene Rehmedaillons mit Schwammerlsauce und Kartoffelgebäck

Hirschrückensteak in Pfefferrahmsauce mit Pommes Duchesse und Brokkoli





Spezialitäten aus Fluss, See und Meer

Gebackenes Schollenfilet mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Zanderfilet vom Rost in pikanter Zitronen-Knoblauchsauce mit Blattspinat und Kartoffeln

Fangfrische Regenbogenforelle „Müllerin-Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Fangfrischer Bachsaibling in Mandelbutter gebraten, mit Dillkartoffeln und grünem Salat

Süßes

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Germknödel mit Vanillesauce oder Butter (mit Mohn)

2 Stück Palatschinken mit Preiselbeermarmelade, Marillenmarmelade oder Nutella

Apfel- oder Topfenstrudel (mit Vanillesauce, Schlag und/oder Vanilleeis)





Our menu starting from February

Soups

Home-made clear beef soup

... with sliced pancakes, fried batter pearls or liver dumplings

Home-made potatoe or garlic cream soup with croutons

Savoury goulash soup with bread

Main courses

Cordon-bleu with parsley potatoes and cranberry jam

Wiener Schnitzel (pork) with french fries and a small plate of mixed salad

Wiener Schnitzel (turkey) with parsley potatoes and a small plate of mixed salad

Grillteller – medaillons of pork, beef and turkey with vegetables, french fries and herb-butter

Berner sausage with french fries and salad

Noodle-pot – noodles with vegetables in a ham-cream sauce, gratinated with cheese

Roast pork with a white-bread dumpling and sauerkraut

Vegetarian dishes

Cheese spaetzle with green salad

Deep fried vegetable patties with parsley potatoes and sauce tartar

Assorted salad bowl with cheese and eggs, bread





Small dishes / for our small guests

Small Wiener Schnitzel (turkey) with french fries and ketchup

Spaghetti Bolognese large or small with parmesan cheese

Deep-fried fish fingers with french fries and ketchup

Deep-fried sausage with french fries and ketchup

Bacon-, Ham-, Cheese- or mixed sausage bread

Omelette (ham or cheese) with a small plate of mixed salad

Venison Specialities

Chamois stew à la maison with white bread dumpling and cranberry jam

Medaillons of venison (medium) with mushrooms in cream sauce and dauphine potatoes

Saddle of deer steak (medium) in pepper sauce with pommes duchesse and brokkoli

Specialities from lake, river and sea

Deep fried fillet of plaice with parsley potatoes and sauce tartar

Grilled pike-perch in garlic-lemon sauce with parsley potatoes and leaf-spinach

Freshly caught char with almonds, fried in butter with dill potatoes and a green salad

Freshly caught trout meunière fried in butter with parsley potatoes and mixed salad

Braised trout or char with butter, lemon, salted potatoes and a green salad

Sweets

Kaiserschmarrn „Gosausee-style“ with cranberry jam

Yeast dumpling with vanilla custard or melted butter (with poppy seeds)

2 pancakes with cranberry jam, apricot jam or hazelnut cream

Apple or Cream-cheese strudel (with vanilla custard, whipped cream or vanilla icecream)

