

## Unsere Abendkarte

### Vorspeisen & Supp'n

#### **„Alte Eiche“ – Pflücksalat**

Hausdressing / gerösteten Kernd'l  
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14 €

#### **Cremige Erbsen Suppe**

Hüttenkäse/ Pumpnickel/ Melisse  
7€

#### **Hausgebeizter Kräuterlachs**

Zucchini- Kartoffelrösti/ Joghurtcreme  
14 €

#### **Carpaccio vom Simmentaler Rind**

Ratatouille/ Parmesan  
14 €

#### **Panzanella**

Tomate/ Röstbrot/ Mozzarella/ Pesto  
12 €

### Vegetarisch & Vegan

#### **Hausgemachte feine Bandnudeln**

Pfifferlinge/ Schlagrahm/ Beilagensalat  
17.50 €

#### **Gegrillter Ziegenkäse**

Aprikose/ Pflücksalat/ Kernd'l  
17.50 €

#### **Gebräunte Brez'nknödel**

Rahmpfifferlinge/ Beilagensalat  
16 €

#### **Gebackene Aubergine (vegan)**

Cous Cous/ Tomatensugo/ Cashewkerne  
17 €

## Fisch & Fleisch

### **Gegrilltes Filet von der Lachsforelle**

*Fregola Sarda/ Ratatouille/ Kräuterpesto*

23 €

### **Schnitzel „Wiener Art“**

*Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ Zitrone/ Beilagensalat*

18.50 €

### **Geschmortes Oxenbackerl**

*Gemüse/ Butterspätzle/ Schmorsauce*

23 €

### **Rosa gebratenes Schweinefilet**

*Pfifferlingsrahm/ Butterspätzle/ Beilagensalat*

21.50 €

### **Simmentaler Rinderlende**

*Bratkartoffeln/ Kräuterkruste/ Gewürzbutter*

26 €

### **Rosa gebratener Rehrücken**

*Brez'nknödel/ Selleriecreme/ Balsamicokirsche/ Spitzkohl*

26.50 €

## „A Zucker“

### **Topfen- Marillenknödel**

*Vanillecreme/ Butterstreusel*

7.50 €

### **Ofenfrischer Windbeutel**

*Holundersahne/ Erdbeere/ Vanilleeis*

8 €

### **Hausgemachtes Eis/ Sorbet**

*je Kugel*

2.70 €

*Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:*

*Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln/ Spätzle 9.50 €*

*Spätzle mit/ ohne Sauce 5.50€*