

DAZU & VORWEG

Baby Mozzarella mit Cherry Tomaten, Rucola und Pamigiano angemacht mit hausgemachtem roten Pesto 9,00 EUR

Baby Mozzarella | Cherry Tomaten | Rucola | Parmesan | Sonnenblumenkerne | Tomaten | Olivenöl | Knoblauch

Vorspeisen – Trio „Fischerwirt“ 9,50 EUR

- Tatar von der geräucherten Forelle mit finnischer Roggenknäcke

Geräucherte Forelle | Zwiebel | Gurke | Knoblauch | Saure Sahne | Senf

- Hausgebeizter Lachsforelle auf Mini- Blini

Lachsforelle | Mehl | Ei | Dill | Orangenschale | Sternanis

- Hering Hausfrauenart auf Graubrot

Hering | Apfel | marinierte Gurke | Apfelessig | Zwiebel | saure Sahne | Dill

Großer gemischter Salat „griechischer Art“ 7,50 EUR

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika | rote Zwiebeln | schwarze Oliven | Olivenöl

- mit mariniertem griechischen **Feta** +2,50 EUR

- mit **Putenbruststreifen** +4,50 EUR

- mit Filet von **geräucherter Forelle** +6,50 EUR

- mit **Garnelen** (4 St.) +6,50 EUR

DAZU & VORWEG

Hausgemachte Sülze mit dreierlei Kren 5,50 EUR

Rind | Wurzelgemüse | Essig | Kren | Rote Beete | Sahne | Graubrot

Kleiner Beilagensalat 3,70 EUR

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika | Sonnenblumenöl | Zitrone

Warmer Salat a la Chef 8.00 EUR

Hähnchenleber mit Balsamico und Schalotten gebraten

auf Babyspinatsalat

Hähnchenleber | Babyspinat | Schalotten | Balsamico

AUS DEM SUPPENTOPF

Ruhpoldinger Gemüsesuppe a la Minestrone 5,90 EUR

mit hausgemachtem Pesto

Gemüsefond | Zucchini | Tomaten | Lauch | Karotten | getrocknete Tomaten | Knoblauch |
Weißwein | hausgemachte Tomatenpesto |

Fischsuppe „Fischerwirt“ mit Enzian verfeinert 7,50 EUR

Lachsforelle | Zander | Fischconsomee double | Enzian Kräuterlikör | Sellerie | Karotten |
Lauch | Weißwein | Kren

Cremige Finnische Fischsuppe mit Roggenknäcke serviert 5,90 EUR

Fischkonsommee | Edelfische | Kartoffel | Zwiebeln | Muskat | Sahne | Dill

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Gebratenes Lachsforellenfilet

19,50 EUR

auf Babyspinat mit Neuen Kartoffeln

Lachsforelle | Babyspinat | Kartoffeln

Forelle im Ganzen „Müllerin Art“

16,50 EUR

mit Zucchinipuffer und Bratkartoffeln

- Natur

- zerlassene Kräuterbutter

- in feiner Mandelbutter

Forelle | Zucchini | Kartoffeln | Mehl | Ei | Muskat | Kümmel |

Zanderfilet mit hausgemachtem Tomatenpesto

18,50 EUR

Überbacken auf Wintergemüse und aromatischem Cous cous

Zander | Couscous | Sonnenblumenkerne | Tomaten | Parmesan | Zucchini | rote Zwiebeln |
Knoblauch | Karotten | Zitrone | Sesamöl

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Riesen HOLZHACKER Steak (ca. 400 gr.) 16,70 EUR
mit gebackenen Kartoffeln, Prinzessbohnen mit Landschinkenwürfeln

Nacken vom Landschwein | Kräutern | Kartoffeln | Landschinken | Bohnen | Zwiebeln |
Weißwein |

Entrecôte vom Rind (320-350 gr.) 24,90 EUR

Entrecôte | Stampfkartoffeln | Zwiebeln | Zucchini | Tomaten | Kren | Kräuterbutter
Wintergemüse |

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat Böhmischer Art 19,50 EUR

Kalb | Kartoffelsalat | Karotten | Essiggurken | Staudensellerie | Vollkornsenf | Mehl |
Ei | Brotkrümel

Tagliatelle Aglio Olio mit Prosciutto Bavarese 13,90 EUR

Tagliatelle | Zwiebeln | Knoblauch | Olivenöl | Weißwein | Landschinken | Parmesan

Tagliatelle Villa 14,90 EUR

Tagliatelle | Putenbruststreifen | Zucchini | Tomaten | Rucola | Sojasoße | Sesamöl

Hausgemachtes Sellerieschnitzel in Parmesan Kruste 13,50 EUR
dazu Pommes Frites und leichte Tomatensalsa

Sellerie | Mehl | Ei | Parmesan | Kartoffeln | Tomaten | Zwiebeln | Pfeffer | Salz

Pasta mit hausgemachtem rotem Pesto 12,50 EUR

Pasta | Getrocknete Tomaten | Zucchini | Sonnenblumenkerne | Parmesan | Salz | Pfeffer

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Spätzle mit Österreichischem Bergkäse 12,50 EUR

Freilandeiern | Mehl | Butter | Sahne | Zwiebeln | Schnittlauch | Österreichischer Bergkäse

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatbouquet 7,50 EUR

- mit mariniertem griechischen **Feta** +2,50 EUR

- mit hausgebeizter **Lachsforelle** +6,60 EUR

- mit **Putenbruststreifen** +5,50 EUR

Brotzeitbrett 12,20 EUR

Erlesene Metzgerwurst* | Krustensaftschinken* | Bergkäse | Käse | Feta | Butter Senf | Brot
| Kren | Gewürzgurken |

*Zutaten können sich ändern

Bayrischer Wurstsalat mit Graubrot 9,50 EUR

Wurst | Zwiebeln | Gewürzgurken | Essig | Senf | Salz | Pfeffer | Brot

Tiroler Gröstel 13.50 EUR

Kartoffeln | Zwiebeln | Schweinebraten | Kräutern | Ei

DESSERT / EISVARIATIONEN

Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit ca. 20-30 Min)	9,50 EUR
Mehl Milch Eier Butter Zucker Rum Rumrosinen Apfelmousse	
Bayrisches „Tiramisu“	4,60 EUR
Mehl Milch Sahne Eier Butter Zucker Schokolade Löffelbiskuits Stettner Willy Roter Tee mit Minze	
„Heisse Liebe „	
Herrlich kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren übergossen	5,80 EUR
Trio von mini Palatschinken	6,50 EUR
mit verschiedenem Eis, Sahne mit exotischem Obst	
Gemischtes Eis mit Sahne und Früchten	6,20 EUR
Strudel	3,80 EUR
Strudel mit Sahne oder Vanillesoße	4,50 EUR

Bitte beachten Sie unser Kuchenbüffet

Da wir für sie alles frisch kochen, kann es zu Querkontaminationen kommen und somit können alle Allergene in unseren Speisen vorkommen. wenden sie sich bei bestehenden Allergien an unser Personal oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef beraten.

