

## Dazu & Vorweg

**Fruchtiger Ananas-Kidneybohnen Salat** <sup>VEGAN</sup> 11,50 EUR

Vorspeise Portion 5,50 EUR

Gebratene Ananas mit Kidneybohnen, eingelegter Paprika, Gurken, Walnüssen in Senf-Knoblauch-Sauce

Ananas | Kidneybohnen(SC) | Paprika | Gurken | Rucola | Walnüsse(ER) | Olivenöl | Senf(SD)  
Knoblauch | Petersilie | Zitronensaft | Zucker | Salz

**Vorspeisen – Trio „Fischerwirt“** 11,50 EUR

✓ Tatar von der geräucherten Forelle mit finnischer Roggenknäcke (G)

Geräucherte Forelle (F) | Zwiebel | Gurke | Knoblauch | Saure Sahne | Senf (SD)

✓ Hausgebeizter Lachsforelle (F) auf Mini- Blini (Mi,G,Ei)

Lachsforelle (F) | Mehl | Ei | Dill | Orangenschale | Sternanis

✓ Hering Hausfrauenart auf Graubrot

Hering (F) | Apfel | marinierte Gurke (SD) | Apfelessig | Zwiebel | saure Sahne (Mi) | Dill

**Panna cotta von der geräucherten Forelle** 12,80 EUR

mit Cassissauce, Kiwi-Scheiben und hausgemachte Muffins

Geräucherte Forelle(F) | Sahne(MI) | Gelatine | schwarzen Johannisbeeren | Kiwi | Mehl(G) | Eier(E) | Backpulver(E,MI,G,SF) | Salz | Zucker

**Warmer Salat a la Chef**

Kalbsleber mit Balsamico und roten Zwiebeln 14,50 EUR

Kalbsleber | Mixsalat | Zwiebel | Balsamico (SB,1,6)

## Dazu & Vorweg

**Großer gemischter Salat „ griechischer Art“** VEGAN 8,50 EUR

✓ mit mariniertem griechischen **Feta** (MI) +2,50 EUR

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

✓ mit **Filet von hausgebeizte Lachsforelle** (F) +6,50 EUR

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika | rote Zwiebeln | schwarze Oliven (4,7) | Olivenöl

**Tofu mit Cherrytomaten, Rucola in Senf-Knoblauch Sauce** VEGAN 13,00 EUR

Vorspeise Portion 7,00 EUR

Tofu(SF) | Cherrytomaten | Rucola | Olivenöl | Senf(SD) | Knoblauch |  
Petersilie | Zitronen Saft | Zucker | Salz

**Kleiner Beilagensalat** VEGAN 4,70 EUR

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika | Sonnenblumenöl | Zitrone

# Aus dem Suppentopf

**Ruhpoldinger Gemüsesuppe a la Minestrone** <sup>VEGAN</sup> 6,90 EUR

mit hausgemachtem Pesto <sup>VEGETARISCH</sup>

Gemüsefond | Zucchini | Tomaten | Lauch | Karotten | getrocknete Tomaten | Knoblauch |  
Weißwein (SB) | Tomatenpesto (E,MI,2) |

**Fischsuppe „Fischerwirt“ mit Enzian verfeinert** 9,50 EUR

Lachsforelle (F) | Zander (F) | Fischconsomee double (F) | Enzian Kräuterlikör | Sellerie (SC) |  
Karotten | Lauch | Weißwein (SB) | Kren (SB,2)

**Hähnchen Creme-Suppe mit Einlagen** 7,90 EUR

Hühnerfleisch | Möhren | Kartoffel | Zwiebel | Paprika | Weißkraut | Petersilie | Croutons(G)

## Unsere Spezialitäten

**Gebratenes Lachsforellenfilet** 21,50 EUR

auf Sommergemüse mit neuen Kartoffeln

Lachsforelle (F) | Parmesan (E,MI,2) | Sommergemüse | Sahne(MI)  
| Zitrone | Kapern (SB,6) | Kartoffeln

**Forelle im Ganzen „Müllerin Art“** 19,50 EUR

mit Zucchinipuffer und Bratkartoffeln

- ✓ Natur
- ✓ zerlassene Kräuterbutter (MI)
- ✓ in feiner Mandelbutter (MI,SA)

Forelle(F) | Zucchini | Kartoffeln | Mehl(G) | Ei (E) | Muskat | Kümmel |

# Unsere Spezialitäten

**Zanderfilet mit hausgemachten Tomaten Pesto** 20,50 EUR

Überbacken auf Sommergemüse und aromatischem Cous cous

Zander (F) | Couscous | Sonnenblumenkerne | Tomaten | Parmesan (E,MI,2) | Zucchini | rote Zwiebeln | Knoblauch | Karotten | Zitrone | Sesamöl (SE)

**Riesen HOLZHACKER Steak (ca. 400 gr.)** 18,90 EUR

mit gebackenen Kartoffeln, Prinzessbohnen mit Landschinkenwürfeln

Landschwein | Kräutern | Kartoffeln | Landschinken(2,4) | Bohnen(SC) | Zwiebeln | Weißwein(SB)

**Entrecôte vom Rind (320-350 gr.)** 25,90 EUR

mit Stampfkartoffel und Sommergemüse

Entrecôte | Stampfkartoffeln | Zwiebeln | Zucchini | Tomaten | Kren (SB,2) | Kräuterbutter (MI)

**Kalbsleber Berliner Art mit Bratkartoffeln** 21,00 EUR

Kalbsleber | Kartoffeln | Butter(MI) | Mehl (G) | Zwiebel | Apfel | Salz | Pfeffer

**Rippchen von Landschwein (600-700gr)** 18,00 EUR

auf Speckkraut dazu Petersilienkartoffeln und leichte Tomatensalsa

Schweinerippen | Sauerkraut (E,G,SF,G) | Schinkenspeck (2,4) | Petersilie | Kartoffeln | Korianderblätter | Zwiebel | Knoblauch | Butter (MI) | Balsamico (SB,1,6) | Honig | Salz | Pfeffer

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffel oder mit Pommes** 22,00 EUR

Kalb | Zwiebel | Kartoffeln | Ei(E) | Brotkrümel (G) | Preiselbeeren | Mehl (G)

# Unsere Spezialitäten

## Barbarie Entenbrust in pikanter Kirsch-Rotwein-Sauce

23,00 EUR

mit neuen Kartoffeln

Entenbrust | Kartoffeln | Olivenöl | Rotwein (SB,6) | Orangensaft (4) | Himbeeren |  
Knoblauch | Rosmarin | Apfel | Salz | Pfeffer

## Tagliatelle Aglio Olio mit Prosciutto Bavarese

14,90EUR

Tagliatelle (E,G) | Zwiebeln | Knoblauch | Olivenöl | Weißwein (SB) | Landschinken (2,4) |  
Parmesan (E,MI,2)

## Tagliatelle Villa

15.90 EUR

Tagliatelle (E,G) | Putenbrust | Zucchini | Tomaten | Rucola | Sojasoße (G,SF) | Sesamöl (SE)  
Parmesan (E,MI,2)

## Mediterrane Gemüsepfanne <sup>VEGAN</sup>

14,50 EUR

- ✓ Mit Feta
- ✓ Mit Tofu

Zucchini | Paprika | Cherrytomaten | rote Zwiebeln | Karotten | Champignons | Knoblauch |  
Olivenöl | Salz | Pfeffer

## Hausgemachtes Sellerieschnitzel in Parmesan Kruste

14.50EUR

dazu Pommes Frites und leichte Tomatensalsa

Sellerie (SC) | Mehl (G) | Ei (E) | Parmesan E,MI,2) | Kartoffeln | Tomaten | Brotkrümel (G) |  
Zwiebeln | Pfeffer | Salz

## Pasta mit hausgemachtem rotem Pesto

13.50 EUR

Pasta (E,G) | Getrocknete Tomaten | Zucchini | Sonnenblumenkerne | Parmesan | Salz |  
Pfeffer

# Unsere Klassiker

**Hausgemachte Spätzle mit Österreichischem Bergkäse** 13,50 EUR

Freilandeier | Mehl | Butter (MI) | Sahne (MI) | Zwiebeln | Schnittlauch | Bergkäse (MI) | Eier (E)

**Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatbouquet** 8,50 EUR

- ✓ mit mariniertem griechischen **Feta** (MI) +2,50 EUR
- ✓ -mit hausgebeizter **Lachsforelle** (F) +6,60 EUR
- ✓ mit **Putenbruststreifen** +6,50 EUR

Kartoffeln | Sauerrahm(MI) | Knoblauch | Petersilie | Salat

**Brotzeitbrett** 13,20 EUR

Erlasene Metzgerwurst\* | Krustensaftschinken\* | Bergkäse (MI) | Butter (MI) | Senf (SD) | Brot (G) | Kren (SB,2) | Gewürzgurken (SD) |

\*Zutaten können sich ändern

**Bayrischer Wurstsalat mit Graubrot** 10,50 EUR

Wurst | Zwiebeln | Gewürzgurken (SD) | Essig | Senf (SD) | Salz | Pfeffer | Brot (G)

**Tiroler Gröstl** 14,50 EUR

Kartoffeln | Zwiebeln | Schweinebraten | Kräutern | Ei (E)

## Dessert / Eisvariationen

**Kaiserschmarrn** (Zubereitungszeit ca. 20-30 Min) 10,50 EUR

Mehl (G) | Milch (MI) | Eier | Butter (E) | Zucker | Rum | Rumrosinen | Apfelmousse (4)

**Bayrisches „Tiramisu“** 5,60 EUR

Mehl (G) | Milch (MI) | Sahne (MI) | Eier (E) | Butter (MI) | Zucker | Schokolade |

Löffelbiskuits (G,E,MI) | Stettner Willy | Roter Tee mit Minze

**„Heiße Liebe,,** 6,80 EUR

Herrlich kaltes Vanilleeis (MI) mit heißen Himbeeren übergossen

**Trio von mini Palatschinken** 7,50 EUR

mit verschiedenem Eis (MI), Sahne (MI) mit exotischem Obst

**Gemischtes Eis (MI) mit Sahne (MI) und Früchten** 7,20 EUR

**Apfel oder Zwetschgen Strudel** (G,MI,E,4) 4,50 EUR

mit Sahne (MI) oder Vanillesoße (E) 5,50EUR

Mehl (G) | Ei (E) | Butter (MI) | Äpfel/Zwetschgen | Zucker

### **Bitte beachten Sie unser Kuchenbuffet**

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.