

## Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen <sup>4,9,10,11</sup>

**7,50**

Pochiertes Fischnockerl mit „bayerischen“ Garnelen,  
Senfsoße und Avokado <sup>5,7,9,10,11</sup>

**13,50**

Rote Bete – Ravioli mit Bergkäse und Blattspinat <sup>1,4,7,9,10,11</sup>

**9,50**

Hausgebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm,  
Schwarzen Rettich und Feldsalat <sup>3,7,9,10,11</sup>

**10,80**

Bio-Ziegenkäse mit Lavendelhonig gratiniert, Birnenkompott  
und „alten“ Balsamico <sup>4,7,9,10,11</sup>

**10,20**

## Suppen

Karotten - Tomatencremesuppe  
mit Schwarzbrotcroutóns <sup>4,7,9,10</sup>

**6,00**

Pfannkuchensuppe <sup>1,4,7,10</sup>

**3,50**

Blaukrautschaumsuppe  
mit geräucherter Forelle <sup>7,9,10</sup>

**6,20**

Klare Fischsuppe mit feinen Einlagen <sup>1,3,4,5,7,9,10</sup>

**6,80**

## Unsere Fischgerichte

Seeteufelmedaillons unter der Petersilienkruste  
auf Ratatouillegemüse mit Schupfnudeln <sup>1,3,4,5,7,9,10,11</sup>

**22,80**

Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensauce,  
Kartoffelsalat und Salatteller <sup>1,3,4,7,9,10</sup>

**13,50**

Wallerfilet –pochiert- mit frischen Meerrettich, Wirsing  
und Kartoffeln <sup>3,7,9,10,11</sup>

**20,00**

## Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Forelle vom Grill oder Blau mit Butterkartoffeln und Salatteller <sup>3,4,7,9,10,11</sup>  
**12,00**

Karpfenfilet auf Linsengemüse mit Orangen und Rosmarinkartoffeln <sup>3,7,9,10,11</sup>  
**19,00**

Saiblingsfilet auf Zucchini – Tomaten – Gemüse und Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
**16,80**

Zweierlei von der Lachsforelle auf Blattspinat mit Rote Bete-Dinkelrisotto <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
**17,20**

## Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade auf gebratenen Wintergemüse  
mit gebratenen Pilzen <sup>1,7,9,10,11</sup>  
**13,50**

Bio - Dinkelrisotto mit Ratatouillegemüse  
und Gartenkresse <sup>4,10</sup>  
**13,20**



## Unsere Nachspeisen

Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne <sup>1,7,8</sup>  
**6,50**

Gemischtes Eis mit / ohne Sahne <sup>1,7</sup>  
**4,00 / 3,50**

Variation von der Schokolade mit Orangen <sup>1,2,4,7,8,9</sup>  
**8,20**

Honig – Nougateisparfait mit Haselnusskrokant und Rotweinflüchte <sup>1,2,7,8</sup>  
**8,20**

Sauerrahmmousse mit Apfel – Honig – Kompott und Cassissorbet <sup>7,9</sup>  
**8,20**

~ ~ ~ ~ ~

Verschiedene Käse von der Schöneegger Käse Alm – Ostallgäu <sup>7,8,11</sup>  
**8,00**

*Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand 0,80 € zu berechnen!*

Allergenezuteilung finden Sie auf einem separaten Blatt. Bitte fragen Sie danach.

