

Dazu & Vorweg

Geräuchertes Forellenfilet mit Kren, Salatbouquet

9,50 EUR

und hausgemachten Parmesan Kekse

Forelle|Tomaten|Gurken|Blattsalat|Kren|Eier|Mehl|Butter|Parmesankäse|Salz

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

Chef's salat

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbouquette

12,50 EUR

Ziegenkäse | Blattsalat |Honig |Olivenöl |Himbeeren |Lavendel

Großer gemischter Salat „ griechischer Art“

EUR

7,50

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

Aus dem Suppentopf

Ruhpoldinger Gemüsesuppe a la Minestrone 5,90
EUR

mit hausgemachtem Pesto

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

Fischsuppe „Fischerwirt“ mit Enzian verfeinert
7,50 EUR

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

Cremige Finnische Fischsuppe mit Roggenknacke serviert 5,90
EUR

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

Unsere Spezialitäten

Gebratenes Lachsforellenfilet

19,50 EUR

mit Bratapfel und Zitronensauce auf Wildreis,

Lachsforelle | Wildreis | Apfel | Zitrone | Salz | Pfeffer

Forelle im Ganzen „Müllerin Art“

16,50 EUR mit und Schlangenaubergine Bratkartoffeln

-Natur

-zerlassene Kräuterbutter

-in feiner Mandelbutter

Forelle | Auberginen | Kartoffeln | Mehl | Ei | Muskat | Kümmel | Butter | Mandeln

Zanderfilet mit hausgemachtem Tomaten Pesto

18,50 EUR überbacken auf Wintergemüse und aromatischem Cous
cous

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

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

mit Stampfkartoffel und Wintergemüse

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

Unsere Spezialitäten

Rippchen von Landschwein (600-700gr)

14,10 EUR

auf Rotkohl- Apfel Saute dazu Petersilienkartoffeln und BBQ- Sauce mit Korianderblätter

Schweinerippen| Rotkohl |Apfel | Petersilie| Kartoffeln| Korianderblätter Zwiebel

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

13,90EUR

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

Tagliatelle Villa

14.90 EUR

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

Hausgemachtes Sellerieschnitzel in Parmesan Kruste

13.50EUR

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**

EUR

+6,60

- mit **Putenbruststreifen**

+5,50 EUR

Unsere Klassiker

Brotzeitbrett

12,20 EUR

Erlesene Metzgerwurst*|Krustensaftschinken*|Bergkäse |Käse |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 Gröstl

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,,

5,80 EUR

Herrlich kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren übergossen

Trio von mini Palatschinken

6,50

EUR

mit verschiedenem Eis, Sahne mit exotischem Obst

Gemischtes Eis mit Sahne und Früchten

6,20 EUR

Apfel Strudel

3,80 EUR

mit Sahne oder Vanillesoße

4,50EUR

Mehl| Ei| Butter |Äpfel| Zucker| Salz

Zwetschgenstrudel

3,80 EUR

mit Sahne oder Vanillesoße

4,50EUR

Mehl| Ei| Butter| Pflaumen| Zucker| Salz

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.