

Suppen/Vorspeisen

Ochsenkraftbrühe mit Leberknödel *oder* Pfannkuchenstreifen 4.9

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Croutons 5.9



„Holzofenbrot“ überbacken mit Obatzter, Chili und Zwiebeln 4.9

Rindercarpaccio mit würzig gebratenen Steinpilzen und Parmesan 14.9

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Salaten 9.5

Apfel - Preiselbeer Chutney, geröstetes Bauernbrot

MITTAGSGERICHT: *Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade* 7.9

Well fit Gericht:

Rosa Ochsenfilet mit Rosmarin gebraten auf Baby Leafsalat 22.9

in Balsamico Dressing und 36 Monate gereiften Parmigiano Reggiano

mit Bratkartoffeln + 2.9

Bayerische Schmankerl

Steinpilz Risotto mit herzhaft gebratenen argentinischen Rotschwanz Garnelen 16.9



Feuriges Schweineschnitzel mit Jalapenos und Käse überbacken 13.9

dazu Steakhouse Pommes



Pfeffersteak vom Angus Rind, mit Kartoffel Wedges, 20.9

Marktgemüse und Sauce Bernaise



Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, 17.9

Kroketten und hausgemachte Spätzle



Ochsenburger mit Bierzwiebeln , Cheddar Käse, 14.9

Cole Slaw & Steakhouse Fries



Ganzer Saibling Müllerin Art mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 18.9



Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus im Pfand ´l serviert 8.9

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6.5

Eiskaffee mit Sahne 4.5