

## Tagesaktuelle Angebote

Sehr geehrte Gäste,

wir bieten Ihnen täglich frische Angebote auf unserer Tageskarte an.  
Diese variieren je nach Saison und Angebot.

Bitte erkundigen Sie sich beim Servicepersonal nach den Angeboten.

## Kleine Appetitanreger

### **Warmes Knoblauchbrot**

(mit Käse überbacken) \*2 \*5

### **Portion "Schmalzbrot" \*1**

### **Hausgemachtes Süsschen**

mit Brot \*4

### **Hausgemachtes Leberknödelsüsschen**

mit Brot \*4

### **Black-Tiger-Garnelen "Spezial" im Pfännchen**

in Öl mit Knoblauch und Weißbrot

### **Ein Dutzend Schnecken "Spezial" im Pfännchen**

in Kräuter-Öl mit Weißbrot

### **Carpaccio vom Rind**

mit Grana Padano-Käse und Weißbrot

### **Portion Pommes Frites**

rot/weiß \*1 \*4

## Von der Kaltmamsell

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir u.a. vom Thönes Natur-Verband, der für tierartgerechte Haltung und natürlich gute Fütterung steht. Diese Wurstwaren benötigen weder Geschmacksverstärker, noch Hefen, Emulgatoren, Glucose oder Phosphate.

### **Pikante Schinkensülze**

mit Brot und Butter  
mit Bratkartoffeln

### **Sahnehering "Hausfrauenart"**

mit Bratkartoffeln

### **Schnittchen mit gekochtem Schinken**

und zwei Spiegeleiern

### **Schnittchen mit rohem Schinken**

und zwei Spiegeleiern

### **Blut und Leberwurst**

mit Brot und Butter

### **Brotzeit**

Schinken, Käse, Blutwurst, Salami und Leberwurst

### **Portion Brot zum Wein**

## Frische, vitaminreiche und pikante Salate

Salatteller mit Schinken und Käse \*2 \*3 \*6

Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven \*5

Salatteller mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven \*5

kleiner Beilagensalat

## Aus der warmen Küche

### **Raclette "Spezialität aus dem Wallis"**

Kartoffeln mit Käse überbacken und Salat (vegetarisch) \*1 \*5

### **Hausgemachte Spinatknödel**

mit Butter, Grana Padano-Käse und Salat (vegetarisch)

### **Camembert "heißer Kerl"**

in der Pfanne serviert, mit Brot (nicht paniert und sehr herzhaft)

### **Blut und Leberwurst**

auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln \*1

### **Schweineschnitzel "Wiener Art"**

mit Bratkartoffeln und Salat

### **Kinderschnitzel mit Pommes Frites**

### **Schweinerückensteak "Helvetia"**

mit Schinken und Käse überbacken, Pommes Frites und Salat \*3

### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

### **Original "Pfälzer Saumagen"**

mit Sauerkraut und Brot \*1

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln \*1

Der Pfälzer Saumagen aus der Metzgerei Hambel führt traditionell bei Unkundigen zu Verwirrungen. Vom Namen her könnte man tatsächlich annehmen, dass der Magen eines Schweins gegessen wird. Der Magen dient allerdings als Hülle für das Brät. Er wird gefüllt mit Schweinebrät, Kartoffeln und frischen Gewürzen. Anschließend wird der gefüllte Magen im Wasserbad gebrüht, in Scheiben geschnitten und gebraten.

## Alles Käse oder was?

### **Holländer Käse**

auf Brot mit Butter

### **Handkäse mit "Musik"**

mit Brot und Butter

### **Schafskäse**

mit Brot und Butter

### **Le Rustique**

mit Brot und Butter

### **"Scheiterhaufen"**

von Holländer Käse

## Unsere Käsespezialitäten aus Tirol

### **Tiroler Bergkäse**

ein unnachahmlicher, würziger Geschmack

Reifezeit 4 bis 8 Monate, 50% Fett

mit Brot und Butter

### **Zeller Alpenkäse**

ein mild-cremiger Geschmack aus 100% Heumilch

Reifezeit ca. 6 Monate, 50% Fett

mit Brot und Butter

### **Tiroler Sennkäse**

ein mild-würziger Käse

Reifezeit ca. 2 Monate, 50% Fett

mit Brot und Butter

### **Gemischte Tiroler Käseplatte**

mit Brot und Butter