

Kleine Appetitanreger

Warmes Knoblauchbrot

(mit Käse überbacken) *2 *5

Portion "Schmalzbrot" *1

Hausgemachtes Süsspchen

mit Brot *4

Hausgemachtes Leberknödelsüsspchen

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

Frische, vitaminreiche und pikante Salate

Salatteller mit Schinken und Käse *2 *3 *6

Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven *5

kleiner Beilagensalat

Alles Käse oder was?

..... Servieren wir mit Brot und Butter *1*2

Holländer Käse

Handkäse mit "Musik"

"Scheiterhaufen"

von Holländer Käse

Unsere Käsespezialitäten aus Tirol

Tiroler Bergkäse

ein unnachahmlicher, würziger Geschmack

Reifezeit 4 bis 8 Monate, 50% Fett

Zeller Alpenkäse

ein mild-cremiger Geschmack aus 100% Heumilch

Reifezeit ca. 6 Monate, 50% Fett

Tiroler Sennkäse

ein mild-würziger Käse

Reifezeit ca. 2 Monate, 50% Fett

Gemischte Tiroler Käseplatte

Von der Kaltmamsell

Schnittchen mit gekochtem Schinken *1

..... mit zwei Spiegeleiern

Schnittchen mit rohem Schinken *1

..... mit zwei Spiegeleiern

Portion Brot zum Wein

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)

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

Original "Pfälzer Saumagen"

mit Sauerkraut und Brot *1

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln *1

Der Pfälzer Saumagen aus der Metzgerei Hambel führt traditionell bei Unkundigkeiten 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.

Beachten Sie bitte auch unsere wechselnden Angebote auf der Tafel