

## Vorspeisen

<b>Ziegenkäse mit Orangen-Honig karamellisiert an Wildkräutersalat mit Croutons, Cranberries und Himbeerdressing</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Gefüllte Riesenchampignons mit Schinken-Senf-Mousse auf Wildkräutersalat</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Garnelen im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Dip an Salatbouquet</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto und Baguette</b>	<b>€ 6,50</b>

## Suppen

<b>Erdäpfelsuppe „Tiroler Art“ mit Champignons und Ziegenkäse</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>... wahlweise auch mit leckeren Rauchende</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>Zwiebelsuppe mit Käsecrouton überbacken</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Cremesüppchen von der Petersilienwurzel</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>...mit Streifen vom Räucherlachs</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>...mit Streifen vom Bauernschinken</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln</b>	<b>€ 4,00</b>

## Salate

<b>Großer Salatteller mit vitaminreichen Blattsalaten, Cherrytomaten, Paprika und wahlweise mit Himbeer-Dressing oder Yoghurt-Dressing</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>... mit zarte Streifen von der Hähnchenbrust</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>... mit Riesengarnelen in Olivenöl geschwenkt</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>... mit gebratene Champignons</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>... mit Allgäuer Käse</b>	<b>€ 3,50</b>

## *Gerichte mit Pfannen-Rösti*

### **Gemüse-Rösti (Vegetarisch)**

**Rösti mit Pfannengemüse, Tomaten, Broccoli  
und Mozzarella überbacken**

**€ 11,50**

### **Rösti-Lachs**

**Tranchen vom Räucherlachs auf Pfannenrösti  
Sauerrahmcreme und Salatbeilage**

**€ 14,50**

### **Rösti-Schwein**

**Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Rahm  
auf Pfannenrösti und Salate der Saison**

**€ 17,90**

### **Rösti-Hähnchen**

**Streifen von der Hähnchenbrust in Champignon-Rahm  
auf Pfannenrösti und herzhaftem Greyerzer überbacken  
Blattsalate mit Himbeerdressing**

**€ 15,90**

### **Rösti-Kalb**

**Geschnetzeltes Züricher Art vom Kalbsrücken  
mit frischen Champignons in Rahm auf Pfannenrösti  
Salate der Saison**

**€ 18,50**

### **Hüttenburger**

**200g reinstes Rindfleisch auf einem rustikalen Bun,  
mit leckeren Röstitaler, Burger<sup>1,2</sup> Sauce, Tomaten,  
Gurkenrelish, Speck, Raclette Käse und  
Baby Leaf Salatmischung belegt, Pommes frites  
€ 14,50**

### **Alpenglück**

**Zarte Hähnchenbrust an Birnen-Senfsauce  
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin  
€ 15,50**

**Wiener Rostbraten von der Rinderhuft  
mit Zwiebelsahnesauce und Pommes frites, Salatteller  
€ 17,90**

**Schweineroulade „Tiroler Art“  
mit herzhaftem Heumilchkäse, Bauernschinken  
getrockneter Tomate und rotem Pesto gefüllt  
Apfelrotkohl und Butterspätzle  
€ 14,50**

**Steak vom Kalbsrücken  
mit Ziegenkäse-Kruste an Cognac-Rahm  
glasierten Cherrytomaten und Kartoffelgratin  
€ 21,50**

**Rumpsteak vom Angus Rind  
mit Tomate, Bacon und Raclette Käse überbacken  
Zwiebel-Kartoffelpüree und Salatteller  
€ 27,50**

**Filetsteak Gipfelstürmer  
mit Riesengarnelen, gerösteten Zwiebeln  
Grilltomate und Kartoffelgratin  
€ 32,50**

**Zanderfilet im Speckmantel  
auf Champagnerkraut mit Kartoffelgratin  
€ 17,90**

**Hammer Angebot des Monats**  
**Schweineschnitzel „Schweizer Art“**  
**mit geschmorten Champignons und Tomaten**  
**Grillschinken und Käse überbacken dazu Röstitaler**  
**€ 12,90**

**Schweineschnitzel „Förster Liesel“**  
**mit frischen Champignons in Rahm**  
**Pommes und Salatteller**  
**13,90**

**Salzburger Klappschnitzel**  
**mit geschmorten Zwiebel, Speck und Champignons**  
**Kartoffelpüree und Salatbeilage**  
**€ 13,90**

**Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“**  
**mit Bauernschinken und Heumilchkäse gefüllt**  
**Pommes und Salatteller**  
**€ 15,50**

**Wiener Schnitzel**  
**2 zarte Schnitzel vom Kalbsrücken**  
**goldbraun im Butterschmelz gebraten**  
**Pommes frites und Salatteller**  
**€ 18,90**

**Ofenfrische Flammkuchen**  
**Champignon-Speck**  
**mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Champignons u. Käse**  
**€ 9,50**

**Tomate-Mozzarella**  
**mit Rahm, Tomaten, Mozzarella und Rucola**  
**€ 9,50**

**Lachs-Ziegenkäse**  
**mit Rahm, Lachs, Cranberries und Ziegenkäse**  
**€ 12,50**

## Dessert

**Amaretti Panna Cotta mit Kiwipüree**

**€ 6,50**

**Marillenknödeln mit Vanillesauce**

**€ 6,50**

**Blaubeer-Käsekuchen Creme**

**im Weckglas serviert**

**€ 2,80**

## Unsere Eissorten von Carte D'OR

**Zimteis**

**Toffee Karamell (Vegan)**

**Bourbon Vanille**

**Dunkle Schokolade**

**Haselnuss Praliné**

**Weisser Nugat**

**Erdbeer-Limette Sorbet**

**Zitronen Sorbet**

**Passionsfrucht Sorbet**

**Kugel Eis 1,50 €**

**wahlweise mit:**

**Sahne 0,50 €**

**Erdbeersauce 0,50 €**

**Amarena-Kirschsauce 0,50 €**

**Karamelsauce 0,50 €**

**Schokoladensauce 0,50 €**

**Krokant 0,30 €**

**Zuckersteusel 0,30 €**

**Crunchy-Müsli 0,30 €**

**Weißer Schokolade 0,30 €**

**Zartbitter-Schokolade 0,30 €**

**Verehrte Gäste**

es ist unser Anliegen, Sie bei uns bestens zufrieden zu stellen. Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Die Zutaten haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl oben rechts. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsstoff

Nr. 4 mit Stabilisatoren

Nr. 5 mit Geschmacksverstärker

Nr. 9 mit Koffein