



Der Berg ruft

Vorspeisen

Tiroler-Speckknödelsuppe

€ 5,50

Vogersalat im Apfel-Speckdressing
mit gebratenen Kalbsleberstreifen

€ 9,50

Rheinheisches Schwartenmagen Carpaccio
mit Butter, Essig-Öl Marinade und unserem Sauerteigbrot

€ 7,50

Fetzner's Rhoihessischer Bauernhandkäs-Salat
mit Sauerteigbrot und Butter

€ 8,80

Hauptspeisen

Tiroler Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce
auf Sauerkraut und Specksemmelknödel

€ 14,50

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalbsrücken
mit Schweizer-Rösti und marinierten Blattsalaten

€ 23,90

Blutwurst Geröschtel nach Tiroler Bauernrezept
mit Weißkrautsalat und Speckwürfel

12,50

Gesottener Rinds-Tafelspitz „in der Brühe - mit Wurzelgemüse“
Apfelkren und Bratkartoffeln

€ 19,50

Schweizer Rösti mit Speck, Spiegeleiern
und mariniertem Blattsalat

€ 14,50

Tiroler Leberknödel vom Milchkalb mit Zwiebelsauce
Kartoffelpüree und Sauerkraut

€ 14,50



Gebratene Kalbsleber Tiroler Art
auf Kartoffelpüree mit Zwiebelsauce dazu Salat
€ 22,50

Hausgemachte Schlutzkrapfen
mit Kartoffelspinatfüllung, zerlassener Butter und Bergkäse
€ 15,50

Hausmacher Blut-, Leber- und Bratwurst
mit Sauerkraut und Püree
€ 9,90

Geschmorte magere Schweinebäckchen
in Burgundersauce mit Pflaumen und Schalotten
auf Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
€ 16,90

Rhoihessisches Bauernhacksteak vom Schweinemett
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu Salat
€ 13,50

Rheinischer Sauerbraten vom Jungbullen
mit Kartoffelklößen und Apfelmus
€ 18,50

Dessert

Flaumiger Kaiserschmarren
mit gerösteten Mandeln, Rosinen und Zwetschgenröster
als Dessert € 9,00 als Hauptgang € 13,00

Salzburger Nockerl
mit Vanillesauce
ab zwei Personen // pro Person € 9,90

Apfelringe im Backteig mit Zucker und Zimt
mit Vanillesauce
€ 7,90