



Montag, 25.11.24

Tiroler Geflügelgröstl mit Salatteller € 12,10

Dienstag, 26.11.24

Bauernbraten frisch aus dem Steinofen mit breiten Nudeln und Gemüse € 12,10

Mittwoch, 27.11.24

Rahmschnitzel in feiner Rahmsosse mit Spätzle und Salatteller € 12,10

Donnerstag, 28.11.24

Perlgraupensuppe mit Bündnerfleisch | Dessert € 12,10

Freitag, 29.11.24

Das Restaurant bleibt aufgrund einer Außer-Haus-Veranstaltung geschlossen

EMPFEHLUNG AM 01.12.24

von 11.30h – 14.00h

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Gemüse

zum Vorzugspreis von € 26,00

Montag, 02.12.24

Putenbruststeak vom Grill auf Gemüsereis mit Kräuterrahmsößle € 12,10

Dienstag, 03.12.24

Geschmorte Schweinsbäckle mit Spätzle und Gemüse € 12,10

Mittwoch, 04.12.24

Minutensteak vom Schweinerücken mit Rösti und Salatgarnitur € 12,10

Donnerstag, 05.12.24

Scheiben von der Wirsingroulade auf Kartoffelpüree € 12,10

Freitag, 06.12.24

Große Gemüse-Nudelsuppe | Dessert € 12,10

EMPFEHLUNG AM 08.12.24

von 11:30-14:00 Uhr

Hand gerollte Rinderroulade „klassisch“ mit Apfelrotkohl und Knödeln

zum Vorzugspreis von € 24,00

Montag, 09.12.24

Allgäuer Kässpätzle mit Salatgarnitur € 12,20

Dienstag, 10.12.24

Spanferkel aus dem Steinofen mit Kartoffel-Krautsalat € 12,10

Mittwoch, 11.12.24

Puten Cordonbleu mit Pommes Frites und Salatteller €12,10

Donnerstag, 12.12.24

Holzfüllerhacksteak mit Zwiebel, Kroketten und Gemüse €12,10

Freitag, 13.12.24

Vegetarische Ravioli auf Tomaten-Rucolasalat € 12,10

EMPFEHLUNG AM 15.12.24

von 11.30h – 14.00h

Gebratene Lachsschnitte auf Rahmspinat & Kartoffeln

zum Vorzugspreis von € 28,00

Montag, 16.12.24

Nudeln mit Rinderbolognese und Blattsalatschüssel € 12,10

Dienstag, 17.12.24

Pfannengyros mit Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat € 12,10

Mittwoch, 18.12.24

Pikanter Rindergulasch mit Spätzle € 12,10

Donnerstag, 19.12.24

Serbisches Reisfleisch mit Bohnen und Paprika € 12,10

Freitag, 20.12.24

Gemüseaultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken € 12,10

EMPFEHLUNG AM 22.12.24

von 11.30h – 14.00h

Rosa gebratene Entenbrust in Kirsch-Pfeffersoße mit Kartoffelgratin und Gemüse

zum Vorzugspreis von € 32,00

MONTAG 23.12.2024 Bleibt das RESTAURANT geschlossen

HEILIGABEND, 24.12.24 -HOTEL- UND PARTYSERVICE GEÖFFNET bis 14.00h

25.12.24 und 26.12.24 1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

DAS RESTAURANT IST GEÖFFNET – alle Plätze sind bereits ausreserviert
(Essen zum Abholen bieten wir an diesen beiden Tagen nicht an.)

Am 27.12.24 | 30.12.24 MITTAGS GEÖFFNET

DAS TAGESESSEN KANN **TAGESAKTUELL** ODER AUF UNSERER HOMEPAGE ABGEFRAGT WERDEN –
UND ES GIBT DIE A' LA CARTE KARTE **WIR BITTEN UM RESERVIERUNG.**

Am SAMSTAG, 28.12.24 | SONNTAG, 29.12.24 MITTAGS GEÖFFNET a' LA CARTE – RESERVIEREN SIE IHREN TISCH

AM DIENSTAG, 31.12.24 SERVIEREN WIR AB 18.00h UNSER 6 - GANG SILVESTERMENÜ –

LASSEN SIE DEN LETZTEN ABEND DES JAHRES BEI GUTEM ESSEN & TRINKEN IN GEMÜTLICHEM AMBIENTE AUSKLINGEN.

VOM 01.01.25 – 04.01.25 BLEIBT DAS RESTAURANT GESCHLOSSEN.

VOM 05.01.25 – 06.01.25 MITTAGS GEÖFFNET, WIR BITTEN UM RESERVIERUNG.

Wir wünschen allen unseren Gästen eine besinnliche Adventszeit mit ihrer Familie und ihren Freunden – voller Glück und Zufriedenheit!
Ihre Familie Gärtner-Volz und Mitarbeiter

Silvestermenü 2024/2025

Amuse gueule - Ein Gruss aus der Küche

Gebratene Jakobsmuschel in Wasabicreme mit Radieschensprossen und Brunnenkresse

Chiliessenz mit Roastbeef vom Lamm und Schmorfenchel

Champagnersüppchen – Sorbet mit Champagner aufgefüllt

Kalbfilet in Portweinjus mit Trüffel-Kartoffelpüree & Romanesco

Käsevariation mit Weintrauben & Körnerbrot

Zart schmelzender Pralineneiskrapfen mit Birnenconfit und Zimtsahne

78,00 € OHNE KÄSEGANZ
85,00 € MIT KÄSEGANZ

traditionell unser Steinofenbrot zum mitnehmen

Wir wünschen unseren Gästen alles Gute, Glück, Gesundheit und Zuversicht für das Jahr 2025!

*Das Licht der Herrlichkeit scheint mitten in der Nacht.
Wer kann es seh'n?
Ein Herz, das Augen hat und wacht.*

