

# Unsere Klassiker

## Kleine Schleckereien

<b>Gambas al Ajillo</b>	€	16,80
<i>pikante Knoblauchgarnelen in Olivenöl mit Chili und Baguette ( scharf ) A1, B</i>		

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	€	5,80
<b>Kraftbrühe mit Flädle</b> A1, C, I	€	6,60

## Salate

<b>Blattsalate</b> J	€	6,00
<b>Gemischter Salat</b> J, G	€	6,70

<b>Fitnesssteller</b>	€	20,50
<i>Blattsalate an Balsamico mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Champignons, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen</i> A1, A3, C, F, J		

<b>Piz Mus Teller</b>		
<i>Blattsalate an Balsamico mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen</i> A1, A3, C, F, J		
	€	19,50

<b>Clubhausteller</b>	€	27,50
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter und gemischten Salaten</i> J, G		

<b>Tagliata di Manzo</b>		
<i>rosa gebratenes Rumpsteak in feine Scheiben geschnitten mit Rucola an Balsamico, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen</i> J		
	€	27,50

## *Empfehlung Aperitifs*

*Sekt* 0,1l 3,50€

*Prosecco* 0,1l 3,50€

*Aperol Sprizz* 0,2l 6,50€  
*Aperol, Prosecco, Eis, Orange*

*Hugo* 0,2l 6,50€  
*Holundersirup, Prosecco,  
Minze, Zitrone, Eis*

*Amalfi* 0,2l 6,50€  
*Campari, Bitter Lemon,  
Grapefruitsaft, Eis*

*Limoncello Sprizz* 0,2l 6,50€  
*Limoncello, Prosecco,  
Eis, Basilikum*

## Pasta

*Penne mit Hähnchen und Rucola* A1, G,

*an Weißwein-Sahne-Sauce mit gerösteten* *gr. Portion* € 15,80

*Pinienkernen und Parmesan* *kl. Portion* € 13,50

*Taglierini „nach Art des Hauses“* A1, B, C, G,

*in Limettensauce mit Gambas.* *kl. Portion* € 15,60

*und Lauchzwiebeln* *gr. Portion.* € 17,50

## Hauptgerichte

*paniertes Schweineschnitzel* A1, C, G, J € 21,50  
*mit Pommes frites und gemischtem Salat*

*Zwiebelrostbraten* € 31,90  
*mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat* I, J, G

## Kindergerichte

*Portion Spätzle mit Braten-oder Rahmsauce* A1, C, G € 6,20

*Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo* € 5,60

*Simba-Teller* A1, G € 11,70

*Penne in Tomaten-Käse-Sahne-Sauce*

*Donald Duck* A1, C € 12,00

*paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites*

*Vesper nur abends ab 17.30 Uhr*

## *Beilagen*

Portion Bratkartoffeln	€	5,50
Portion Spätzle <i>A1, C</i>	€	5,00
Braten-oder Rahmsauce <i>G, I</i>	€	1,50
Brot <i>A1</i>	€	0,90
Portion Ketchup oder Mayonnaise	€	0,60

## *Vespergerichte*

Schweizer Wurstsalat	€	13,20
mit Bauernbrot <i>A1, G</i>	kl. Portion	€ 11,00
gebratene Schinkenwurst		
an Trollingersauce mit Bauernbrot <i>A1, I</i>	€	13,50
Vesper-Rostbraten	€	24,60
an Trollingersöße mit Röstzwiebeln und Bauernbrot <i>A1, I</i>		

## *Hausgemachte Süßigkeiten*

Panna Cotta mit Mango-Espuma	€	8,70
mit frischen Früchten und Sahne <i>G, H</i>		
Crema Catalana	€	8,70
mit frischen Früchten und Sahne <i>C, G, H</i>		
Himbeersorbet mit Himbeergeist	€	9,00
Dessertvariation	€	13,50
Panna Cotta mit Mango-Espuma, Crema Catalana, Himbeersorbet mit frischen Früchten und Sahne <i>C, G, H</i>		

## Saisonale Angebote

*Pulpoarm „nach Art des Chefs“* € 15,50

*Pulpo, Chorizo Chips, Kartoffeln, weiße Bohnen  
Paprika-Marmelade, Petersilien-Öl dazu Baguette* *A1, B,*

*Penne al arrabbiata*

*in scharfer Tomatensauce mit Basilikum  
und Parmesan* *A1,*

*kl. Portion* € 12,50

*gr. Portion* € 15,50

*Tiroler Kasspressknödel*

*mit Pilzragout und Blattsalaten* *A1, C, G,*

*kl. Portion* € 15,50

*gr. Portion* € 18,50

*rosa gebratene Entenbrust*

*an Apfel-Portweinsauce mit Kartoffelgratin  
und gemischtem Salat* *G, J, I*

€ 29,50

*Rehragout „nach Art des Chefs“*

*mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut  
und Birne mit Preiselbeeren* *A1, C, I*

€ 28,50

*warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern*

*dazu Vanilleeis und frischen Früchte* *A1, C, G, H1*

€ 9,00