

# Speisen Angebot I

## Vorspeisen

Vitello Tonato ( Kalbsrücken mit Thunfischsauce)  
Hirschrücken im Ganzen gebraten mit Preiselbeeren  
Tomaten Mozzarella mit Pesto  
Entenbrustscheiben auf Krautsalat

## Salate

Kartoffelsalat  
Gurkensalat  
Karottensalat  
Blattsalate mit Hausdressing

## Hauptspeisen

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut  
Walser Käsknöpfle mit Schmelzwiebeln

## Dessert

Tiramisu im Glas  
Topfenstrudel (Quarkstrudel)

Preis pro Person € 36,50  
Kinder € 18,50

## Speisen Angebot II

### Vorspeisen

#### Anti Pasti

Vitello Tonnato ( Kalbsrücken mit Thunfischsauce)

Räucherfisch von Forelle und Lachs mit Kren

Roastbeef mit Senfsauce

### Salate

Gurkensalat

Kartoffelsalat

Tomatensalat

Karotten- Krautsalat

### Hauptspeisen

Hirschbraten mit Semmelknödel, Rotkraut und hausgemachte  
Preiselbeermarmelade

Krautschupfnudeln (Vegetarisch)

### Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schoko Mousse im Glas mit Beeren

Preis pro Person € 36,50

Kinder € 18,50

## Speisen Angebot III

### Vorspeisen

Canapes mit Schinken und Käse in verschiedenen Variationen

Räucherfisch von Forelle und Lachs mit Kren

Anti Pasti

### Suppe

Walser Käsesuppe mit Röstzwiebeln

### Salate

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Karotten - Krautsalat

Blattsalate mit Hausdressing

### Hauptspeisen

Geschnetzeltes Stroganoff vom Rind dazu Hausgemachte Spätzle

Käsebrenneselknödel mit Kräuter-Käsesauce

### Dessert

Creme Brûlée mit Beeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 36,50

Kinder € 18,50