



Der gastronomische Beruf ist
eine Dienstleistung am Gast,
die viel Mühe erfordert,
aber nie die Gewissheit des Erfolges garantiert.
Seien Sie deshalb nicht ungeduldig,
wenn unser Küchen- und Service Team etwas Zeit benötigt.
Sollte einmal etwas nicht Ihrem Vorstellen entsprechen,
lassen Sie es uns bitte wissen.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
in unserem Hause
und einen guten Appetit!

Fam. Galhofer und Mitarbeiter

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Hühnersuppe mit Einlage ⁽¹⁾
5,60 Euro

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube^(4,5,9)
5,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe ^(4,5,9)
6,00 Euro

Etwas vorweg.....
einfach genießen

Aperol Spritz

6,00 Euro



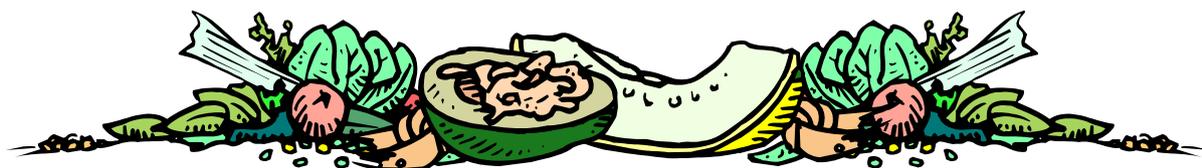
Brotzeiten

Vesperplatte
mit Landwurst, Schinken, Leberwurst und Käse
Brot und Butter ^(1,4,5,9,12)

13,50 Euro

Leichtes und Klassisches

Kartoffelrösti mit Gemüse vom Markt, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (1,4,5,9)	12,00 Euro
Kartoffelrösti mit gebratenen Garnelen, Knoblauchdip und gemischter Salatbeilage (3,4,5,7,9,12)	16,50 Euro
Nudelpfanne Spirelli mit hausgemachter Rinderbolognese und Käse überbacken, dazu ein Salatteller (1,4,5,9)	13,00 Euro
Sülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatteller (4,5,7)	11,50 Euro
Großer gemischter Salatteller mit Streifen von der Hähnchenbrust und Folienkartoffel mit Sourcreme (4,5,9)	16,50 Euro
Folienkartoffel mit Sourcreme und Salatteller (4,5,7)	8,00 Euro
Beilagen Salat (4,5)	4,00 Euro

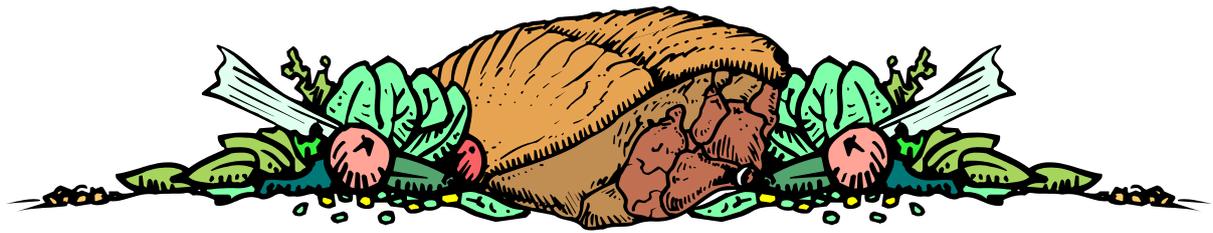


Schnitzelvariationen

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9)	17,50 Euro
Champignonrahmschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9)	19,80 Euro
Kröstchenteller Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller (1,4,5,9)	21,00 Euro
Tiroler Schnitzel mit Sauce Bearnaise, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken, Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9)	23,00 Euro

***Liebe Gäste, für Umbestellung einer
Kartoffelbeilage auf Bratkartoffeln
berechnen wir 2,00 Euro.***

Portion Majonaise oder Ketchup 20 Cent



Hauptgerichte, etwas von allem

Hähnchenbrustfilet an einer pikanten Curry-
Ananas-Sauce mit Reis und Salatteller (4,5,9,12)
16,50 Euro

Schweinelendchen Williams
Medaillons mit Birne an Preiselbeer-Bearnaise-
Sauce und Camembert überbacken,
dazu Kroketten und Salatteller (1,4,5,9)
24,00 Euro

Schweinelendchen „Förster Art“
mit frischen Champignons in Rahm,
Kartoffelkroketten und Salatteller (1,4,5,9)
22,00 Euro

Unsere Weinempfehlung:
Weißweine
0,2 l Glas

Lieblich
5,60 Euro

Halbtrocken
5,60 Euro

Trocken
5,60 Euro



Weißherbst, halbtrocken
5,60 Euro

Steaks und Kurzgebratenes

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind. Wir braten Ihr Steak medium, falls nicht anders gewünscht.

Unsere Steaks haben ein Rohgewicht von ca. 250 Gramm.

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln
Pommes Frites und Salatteller ^(1,4,5) 28,80 Euro

Rumpsteak mit Pfeffersauce
Pommes Frites und Salatteller ^(1,4,5,12) 29,80 Euro

Klaus Bikersteak
Rumpsteak 300 gr. mit Röstzwiebeln und Pfeffersauce,
Folienkartoffel mit Sourcreme
und Salatteller ^(1,4,5,12) 35,00 Euro

Die verschiedenen Garstufen des Steaks:

Rare, englisch, stark blutig

Medium, rosa

Medium-well, fast durch

Well-done, durch

*Liebe Gäste, für Umbestellung einer Kartoffelbeilage
auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 Euro.*

Darf es etwas Wildes sein?

Das Wild wurde von uns selbst im eigenen Revier oder unseren Orts-ansässigen Jägern hier im Upland erlegt. Außerdem bieten wir Ihnen auch Wildbret Verkauf an. Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Wildgerichten je nach Jahreszeit.

Wildragout in Mischpilzrahm, mit Rosenkohl, Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne ^(1,4,5,7,9)
19,80 Euro

Wildschweinbraten in Wacholder-Johannisbeersauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und einer Preiselbeerbirne ^(1,4,5,9)
21,50 Euro

Schmorbraten vom heimischen Reh an einer Preiselbeersauce, Butterspätzle und ein Salatteller ^(1,4,5,9)
23,00 Euro

Fischers Fritz fischt frische Fische

Upländer Forellenfilets nach Art der Müllerin gebraten, mit zerlassener Butter und Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salatteller ^(2,4,5,9)
18,50 Euro

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Kräutern und Kirschtomaten dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller ^(2,4,5,9)
22,00 Euro

Zum **W i l d**
ein Glas Wein,
das darf sein.

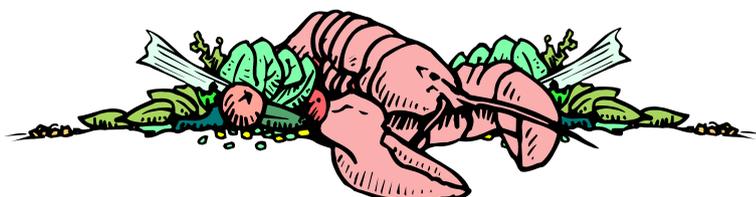
Rotweine:
0,2 l Glas

Grappes de L´Herault,
lieblich
6,00 Euro

Halbtrocken
5,60 Euro

Trocken
5,60 Euro

Ruby Cabernet
Südafrika, trocken
6,00 Euro

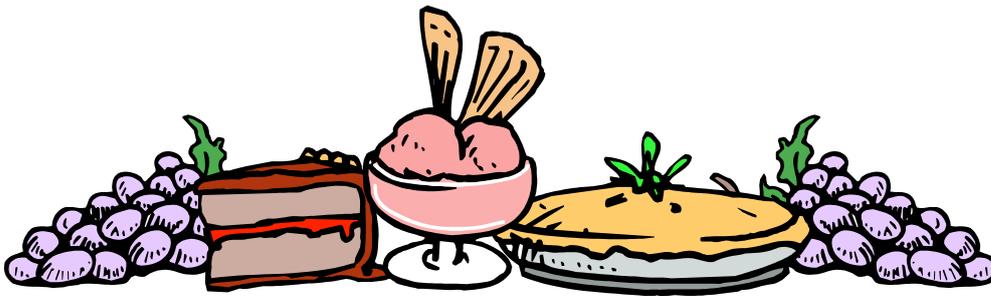


Dessert

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeiscreme 4,80 Euro

Apfelcrumble mit Sahne 5,40 Euro

Rote Grütze mit Vanillesoße 4,50 Euro



Schauen Sie auch in unsere Eiskarte!