



## Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> Hausdressing, Kerne, Croûtons	8,50 €
<b>Gebackene Ziegenkäsepraline</b> Honig-Joghurt-Creme, Pumpernickel	15,50 €
<b>Zweierlei vom Hühnchen</b> Terrine, Spieß, Currycreme, kleiner Salat	17,50 €
<b>Gebackene Crêpesrolle</b> Bio Metzgerei Juffinger, Tirol Hackfleisch, Kräuter-Sauerrahm, eingelegte Pilze, Salat	16,50 €

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.  
Wir reichen Ihnen gerne unsere Allergenkarte .



## Hausgemachte Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b>	7,50 €
nach Wahl: hausgemachte Kräuterflädle oder Leberknödel oder Kaspressknödel	
<b>Birnen-Speck-Suppe</b>	8,50 €
Hirschschinken	

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Haselnuss-Linguine</b>	21,00 €
Edelschimmel-Käse-Rahm, Spinat, Rotweibirne, geräucherter Hirschschinken ( vegetarisch möglich )	
<b>Hausgemachte Dinkelnudeln (vegan möglich)</b>	18,50 €
mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella	



## Fisch

**Gebratener Zander** 26,00 €  
Rahmsauerkraut, gebackene Kräuterkartoffeln

**Doradenfilet „Royal“** 28,50 €  
Gemüsecurry, Kokos-Reisbällchen

„Wir beziehen unsere Forellen und Saiblinge von der Fischerei „Platzfisch“ aus Mittenwald. Ihre Fische wachsen in Weihern in Klais, im Gebirgsquellwasser des Kranzbachs auf.“



**„Klaiser“ Forellenfilet** 27,50 €  
Marktgemüse, Minikartoffeln

# Alte Stube

## Hauptgerichte

<b>Geschmorter Hirschgulasch</b> Rahmwirsing, Serviettenknödel	24,50 €
<b>Gebratene Entenbrust</b> sautiertes Kürbisgemüse, Gnocchi	26,50 €
<b>Zwei Wiener Schnitzel</b> Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren	28,50 €
<b>Frühlingsrolle vom Reh</b> Heimatwild Achensee sautiertes Blaukraut, gebratene Kartoffeltaler	28,50 €
<b>Rinderrückensteak</b> Speckbohnen, Kartoffelecken, Röstzwiebeln	32,50 €
<b>Orginial „Zürcher“ Geschnetzeltes</b> Kartoffelrösti, Salat	36,50 €



## Besondere Empfehlung

**für 2 Personen  
am Tisch tranchiert  
auf Vorbestellung**

### **Chateaubriand aus dem Römertopf**

**Filetsteak vom bayrischen Rind im Bergwiesenheu gegart**

ca. 250 g Fleisch pro Person

Thymian-Jus, Cognac-Pfeffersauce, Marktgemüse,

Zweierlei von der Kartoffel

für 2 Personen

85,00 €

jede weitere Person

40,00 €

**Original bayrische Kalbshaxe** ca. 1,6 kg Rohgewicht

65,00 €

Blattsalat, Kartoffelknödel



**Dessert**

<b>Sorbetvariation</b> 3 Kugeln Sorbet, Beerenragout		9,50 €
<b>Birnen-Ingwer-Ragout</b> Himbeersorbet		8,50 €
<b>Tonkabohnen-Crème brûlée</b> Zwetschgensorbet		14,50 €
<b>Edelschokoladensoufflé</b> Beerenragout, Vanille-Bergpfeffer-Eis		15,50 €
<b>Zillertaler Käse Auswahl</b> mit 3 Sorten mit 5 Sorten		9,50 € 15,00 €
<b>Crèmeeis</b> Schokolade, Vanille, Nuss-Nougat	je Kugel	2,20 €
<b>Sorbets</b> Erdbeere, Himbeere, Litschi, Mango	je Kugel	2,20 €