



Der Küchenchef empfiehlt
(gültig ab 14.30 Uhr)

Kürbiscremesuppe mit frischen Croûtons 5,90 €

*Norwegischer Räucherlachs mit Reiberdatschi und
Salatbouquet* 8,70 €

*Tagliatelle mit Zitronensauce und Räucherlachs,
dazu Rucola und Parmesanspänen* 10,80 €

Kalbsfleischpflanzerl mit Pfifferling-Steinpilz-



Rahmsauce und Bratkartoffeln 13,80 €

*Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Senf, Meerrettich
und Käse, dazu Pommes frites* 15,80 €

*Schweinefilet in einer Pfeffer-Cognac-Sauce
mit gerösteten Erdäpfeln* 15,80 €

*Wildgulasch von Hirsch und Reh mit Semmelknödel
und Rosenkohlgemüse* 16,80 €

*„Alm-Burger“ mit saftigem Rinderhackfleisch,
geschmolzenem Käse und knusprig gebratenem Speck,
dazu Pommes frites* 12,80 €



*Crispy-Burger mit saftigem Hähnchenfleisch
in Cornflakes gebacken, süß-saurer Sauce,
geschmorten Zwiebeln, Speckscheiben und Chilifäden
dazu gebackene süß-saure Kartoffeln*

14,80 €

*Vegetarischer Burger mit gegrilltem Halloumikäse,
Tomatenscheiben, Gurken und geschmorten Zwiebeln,
dazu Pommes frites*

12,80 €

*Flammkuchen groß mit Kürbisgemüse, Champignons
und Südtiroler Speckscheiben*

14,80 €



Apfelkücherl gebacken mit Vanilleeis und frischen Früchten

5,80 €

Wein des Monats: Glühwein

Probieren Sie unsere erfrischenden Hugo-

Sorten!!!

