

Zeitgemäße Alpenküche

Wir nutzen traditionelles Kochhandwerk, um ausgesuchte Produkte zu veredeln und ihre puren Geschmäcker in den Vordergrund zu stellen. Heimisches Wild, Fleisch lokaler Erzeuger, Süßwasserfische, saisonale Gemüsesorten und vieles mehr von Produzenten aus der Umgebung ergänzen wir mit selbst Gesammeltem und Konserviertem. Die Jause stellen wir mit hausgemachten Produkten zusammen und Brot backen wir selbst.

Öffnungszeiten Alte Gaststube

Täglich ab 12:00 geöffnet

- Montag bis Sonntag Mittag -

À la Carte

- Freitag bis Montag Abend -

À la Carte

- Dienstag bis Donnerstag Abend -

Fondue Abende

- Auf Vorbestellung -

Unser Entenmenü: Die Mondschein-Ente

- Verkostungen in unserem historischen Weinkeller -

Sprechen Sie uns an!



Mittagskarte



————— Jause und kleine Gerichte (12:00-17:00)

KLEINE MONDSCHHEIN JAUSE
mit Hausgemachtem und Hausgeräuchertem
14,50

GROSSE MONDSCHHEIN JAUSE
mit Hausgemachtem und Hausgeräuchertem
23,00

SURSTELZEN KROKETTEN
mit Zitronenmayonnaise und Gurken-Ingwer-Salat
12,50

DREI GEBACKENE AUSTERN
auf Speckkraut mit geschäumter Beurre Blanc
18,90

GEBEIZTE LACHSFORELLE
mit Rösti, Crème fraîche und Forellenkaviar
18,90

15G ALPENKAVIAR
mit gebeizter Lachsforelle, Rösti und Crème fraîche
36,00

KÄSEAUSSWAHL
mit hausgebackenem Brot und verschiedenen Beilagen
23,00

————— Süß (12:00 bis 17:00)

TOPFENKNÖDEL
mit Nougateis, eingelegten Marillen und Marillensorbet
18,50

WARME LINZER TORTE
mit Vanilleeis und hausgemachtem Eierlikör
14,00

HAUSGEMACHTES EIS
Verschiedene Sorten, je Kugel
4,00

Mittagskarte

————— Mittagsgerichte (12:00-14:30)

BLATTSALATE MIT BERGKÄSE-RÖSTBROT

Eingelegte Gemüse und Senfmayonnaise

16,50 | 21,00 (klein | groß)

TAGESSUPPE

Wechselnd

8,90

ZWEI MAULTASCHEN IN DER RINDERKRAFTBRÜHE

Schnittlauch und Erdäpfelsalat

16,90

SCHLUTZKRAPPEN

Nussbutter, Schnittlauch und Bergkäse

17,80 | 26,00 (klein | groß)

SPINATKNÖDEL

Nussbutter, Schnittlauch und Bergkäse

19,00

ERDÄPFEL-ZWIEBEL-GRATIN

mit Bergkäse überbacken und kleiner Salat

17,50

BACKHENDL

Erdäpfelsalat, Vogerlsalat, Kernöl und Preiselbeeren

27,00

STEAK FRITES ab 2 Personen

Sauce Béarnaise und Wintergemüse

44,00 pro Person

KAISERSCHMARRN ab 2 Personen

Zimteis, Vanillesauce und Zwetschgenröster

17,80 pro Person



Mittagskarte

————— Wechselnde Mittagsempfehlung (12:00-14:30)

Montag

KALBSRAHMBEUSCHEL

Semmelknödel und kleiner Salat

22,00

Dienstag

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

Kartoffelknödel und Krautsalat

19,90

Mittwoch

WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

31,00

Donnerstag

KÄSSPATZEN

Schmelzzwiebeln und Blattsalate

18,90

Freitag

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE

Remoulade, Kren, Röstbrot und kleiner Salat

21,00

Samstag

SAFTGULASCHVOM RIND

Spätzle und kleiner Salat

26,00

Sonntag

GEFÜLLTE KALBSBRUST

Glasiertes Gemüse und kleiner Salat

32,00

