Als Suppe vorweg empfehlen wir:		Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	10.00
Spargelcremesuppe	6,50	Politines Frites una Salattener	18,90
Kaspressknödelsuppe	5,90	Bauernschnitzel	
Nuopi coomi ou ciouppe	3,30	mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu	
Als Hauptgang stehen zur Wahl:		Bratkartoffeln und Krautsalat	18,90
		Zweierlei Fischfilet (Lachs- u. Wolfsbarsch)	
Gitti`s knuspriges Schweinsbrat`l in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel und Krautsalat	16,90	auf Spargelragout dazu Kartoffelschnee	22,90
		Wiener Backhendlsalat	
Rinderbraten vom Innviertler Rind		mit Kartoffel- und Blattsalat, Innviertler Kernöl und	
an Rotweinsoße mit hausgemachten Eierspätzle und	10.00	Kürbiskernen	18,90
Blattsalat	19,90		
Rehgulasch vom Maibock aus der hiesigen Jagd		Südtiroler Spinatknödel	
mit Pilzen, Semmelknödel und Blattsalat	19,90	mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	13,90
The Filzeri, Seminerkhoder and Blattsalat	13,30	Thei Commonit knockisem Bemilee Vieheverheen	
Hühnerbrust vom Grill mit Bärlauchpesto,		Thai-Curry mit knackigem Bemüse, Kichererbsen dazu Reis und Blattsalat	13,90
Spargel und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	19,90	mit Hühnerbruststreifen	18,90
		init numerbruststrenen	10,90
Frischer deutscher Spargel ca. 300 Gramm		Zum Nachtisch empfehlen wir:	
mit Buttersoße und Petersilienkartoffeln	19,90	Zum Nachtweit empjetten wir.	
dazu	6.00	Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	7,50
kl. Schweineschnitzel "Wiener Art"	6,90	Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,30 7,90
gekochter Schinken	5,90	Marillenknödel in Butterbrösel und Vanilleeis	7,30
Schwabenteller		auf Erdbeerpüree	7,90
Schweinemedaillons auf Championrahm dazu		Gitti`s Schokomouse mit Mango-Sorbet	7,90 7,90
hausgemachte Eierspätzle und Blattsalat	20,90	Gitti 5 Schokomouse mit Mango-Sorbet	7,30
nausgemachte Lierspatzie und biattsalat	20,90	σ	
Schweineschnitzel "Wiener Art"		Empfehlung zur Verdauung:	
mit Pommes Frites und Salatteller	15,90		
	•	Blutwurz vom Voglbauer	3,40
		Vogelbauer's Apfel Goldrenette	3,40