

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl (aus Gitti`s Garten)	6,50
Kaspressknödelsuppe	5,90
Rehcarpaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Parmesan Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette	14,90

Als Hauptgang stehen zur Wahl

Gitti`s Schweinsbrat`l mit Semmelknödel und Stöcklkraut	16,90
Geschnetzelte Schweineleber mit Zwiebelstreifen, Salzkartoffeln und Blattsalat	14,90
Grillteller (Rumpsteak, Schweinemedaille, Lammsteak) mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes Frites	23,90
Gekochter Rindertafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Kren, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	17,90
Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat	17,90
Wild aus der Aigener Jagd Rehragout nach „Omas Rezept“ mit Semmelknödel und Blattsalat	19,90
Rehsteak vom Grill mit gerösteten Pilzen dazu Rösti Taler und Blattsalat	23,90
Rehschnitzel „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln Preiselbeeren und Blattsalat	19,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	16,90
--	-------

Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90
---	-------

Wiener Backhendlsalat gebackene Hühnerbruststücke auf Blatt- und Kartoffelsalat mit Kürbiskernen und Kernöl	18,90
--	-------

Doradenfilet vom Grill auf pikantem Kürbisgemüse dazu Rosmarinkartoffeln	22,90
--	-------

Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	14,90
---	-------

Bunte Salatschüssel mit gegrillten Hühnerbruststreifen	16,90
--	-------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Marillenknödel in Butterbrösel auf Erdbeerpüree, Vanilleeis	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Blutwurz vom Voglbauer	3,40
Voglbauer`s Apfel Gravensteiner	3,40