Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Rehrappaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Parmesan Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette 14,90 mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller 19,90 **Als **Hauptgang stehen zur Wahl** Wild aus der Aigener Jagd Beauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 19,90 **Rehragout nach "Omas Rezept" Wolfsbarschfilet vom Grill mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln 22,90 **Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 mit buntem Gemüse in Chili und Olivenöl gebraten mit Parmesan 16,90 **Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 **Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 14,90 **Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 **Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne 7,90 **Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Zugen Selenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 3,40 **Blutwurz vom Vogibauer Verdauung:** **Empfehlung zur Verdauung:** **Schweinefiletgeschnetzelter 3,40 **Vogibauer's Apfel Gravensteiner 3,40	Kürbissuppe mit Kernöl (aus Gitti`s Garten)	6,50	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	16,90
Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette 14,90 mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller 19,90 Als Hauptgang stehen zur Wahl Wild aus der Aigener Jagd Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 19,90 Rehragout nach "Omas Rezept" Wolfsbarschfilet vom Grill mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln 22,90 Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 mit buntem Gemüse in Chili und Olivenöl gebraten mit Parmesan 16,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 14,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" 21,90 Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis mit Heidelbeeren und Sahne 22,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterrane Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Kaspressknödelsuppe	5,90	Thit Formines Trites and Salattener	10,30
Rehraedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler und Blattsalat 17,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettlichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Eldzus Lagzus Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterrane Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,90 Bauernschnitzel mit Senund Zwiebeln gefüllt dazu 19,90 Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu 19,90 Bauernschnitzel mit Schrinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu 19,90 Bertakartoffeln und Krautsalat 23,90 auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln 22,90 Berti mediterran mit buntem Gemüse in Chilli und Olivenöl gebraten mit Parmesan in 16,90 Bunte Salatschüssel mit Semiels not der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Geröstete Pfifferlinge mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40			Holzfällersteak	
## Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat ## Wolfsbarschfilet vom Grill mit Semmelknödel und Apfelblaukraut ## 19,90 ## Wolfsbarschfilet vom Grill auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln ## 23,90 ## 25,90 ## Bunte Salatschüssel mit Parmesan ## 36,90 ## 36,9	Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette	14,90	mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck	
Wild aus der Aigener Jagd Rehragout nach "Omas Rezept" mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40			Pommes Frites und Salatteller	19,90
Wild aus der Aigener Jagd Rehragout nach "Omas Rezept" mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 19,90 Rehragout nach "Omas Rezept" mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Als Hauntaana stehen zur Wal	S.C.		
Rehragout nach "Omas Rezept" mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln 22,90 Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 mit buntem Gemüse in Chili und Olivenöl gebraten mit Parmesan 16,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 mit Vanilleeis mit Heidelbeeren und Sahne 7,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Jim Simupogung Council Zui II an			
Rehragout nach "Omas Rezept" mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln 22,90 Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 mit Rösti Taler und Blattsalat Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40			-	
mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90 Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler auf Rotweinsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat auf Rotweinsoße, Salzkartoffeln und Bl	Wild aus der Aigener Jagd		Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90
Rehsteak auf Rotweinsoße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 6ekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettlichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 17,90 Szum Nachtisch empfehlen wir. Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Rehragout nach "Omas Rezept"		Wolfsbarschfilet vom Grill	
mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat 23,90 mit buntem Gemüse in Chili und Olivenöl gebraten mit Parmesan 16,90 Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 14,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne 21,90 Tweisten mit Vanilleeis Tempfehlung zur Verdauung: Hühnerbrust vom Grill Empfehlung zur Verdauung: und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,90	auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln	22,90
Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Wanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne T,90 Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis Empfehlung zur Verdauung: Empfehlung zur Verdauung: 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Rehsteak auf Rotweinsoße		Spaghetti mediterran	
Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 14,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne Zwetschgenröster mit Vanilleeis mit Vanilleeis 7,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat	23,90	mit buntem Gemüse in Chili und Olivenöl gebraten	
auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler 25,90 Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust 16,90 Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 14,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne Zwetschgenröster mit Vanilleeis mit Vanilleeis 7,90 Hühnerbrust vom Grill Empfehlung zur Verdauung: 3,40 Blutwurz vom Voglbauer 3,40		,	mit Parmesan	16,90
mit Streifen von der Hühnerbrust Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat 19,90 Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" Mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40				
Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rindmit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat19,90Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat14,90Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei17,90Zum Nachtisch empfehlen wir:Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat17,90Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne7,50Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art"Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne7,90mit Rösti Taler und Blattsalat21,90Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis7,90Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem GemüseEmpfehlung zur Verdauung:3,40und Rosmarinkartoffeln19,90Blutwurz vom Voglbauer3,40	auf Rotweinsoße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler	25,90		46.00
mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Gokochtor Tafalsnitz vom Innviortlar Bind		mit Streifen von der Huhnerbrust	16,90
Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 17,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 14,90 Zum Nachtisch empfehlen wir: 7,50 Joghurteis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis Fmpfehlung zur Verdauung: 3,40	•	10 00	Südtiroler Spinatknödel	
Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat Pühnnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	This Meet Tettichsoise, Saizkartoffelli uliu Biattsalat	19,90	•	14.90
Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat 17,90 Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Nanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne 7,90 Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90 Empfehlung zur Verdauung: 3,40	Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei		=	,
Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 17,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90 Empfehlung zur Verdauung: 3,40	dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	17,90	711m Nachtisch omnfahlan avin	
Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti Taler und Blattsalat Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Vanilleeis mit Heidelbeeren und Sahne 7,90 Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis **Empfehlung zur Verdauung:** **Empfehlung zur Verdauung:** Blutwurz vom Voglbauer 3,40			Zum Nachtwen empjehen wir.	
mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 **Twetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90 **Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 **Blutwurz vom Voglbauer **Twetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90 **Empfehlung zur Verdauung: **Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat	17,90	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
mit Rösti Taler und Blattsalat 21,90 **Twetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90 **Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 **Blutwurz vom Voglbauer **Twetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90 **Empfehlung zur Verdauung: **Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Schweinefiletgeschnetzeltes Züricher Art"		Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 7,90 Empfehlung zur Verdauung: Blutwurz vom Voglbauer 3,40		21.00	_	
Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40	Tillt Rosti Taler und Biattsalat	21,90	mit Vanilleeis	7,90
und Rosmarinkartoffeln 19,90 Blutwurz vom Voglbauer 3,40			Empfehluna zur Verdauuna:	
, Blattial Form to Bladder	·		15	
Voglbauer`s Apfel Gravensteiner 3,40	und Rosmarinkartoffeln	19,90	Blutwurz vom Voglbauer	3,40
			Voglbauer`s Apfel Gravensteiner	3,40

Fin herzliches Willkommez im

Gasthaus Glase