

# Vorspeisen

## Starters

### Seeteufelcarpaccio mit gebratenen Kräutersaitlingen

Carpaccio of monkfish with mushrooms

*Euro 12,00*

### Crème brûlée von der Gänsestopfleber mit Linsensalat und herzhaftem Croissant

Crème brûlée of goose liver  
with lentil salad and a tasty croissant

*Euro 13,50*

### Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit mixed pickles, Bratkartoffeln und Remouladensauce

Cold cut roastbeef with mixed pickles,  
fried potatoes and remolade

*Euro 13,00*

# Suppen

## Soups

### Rheinische Kartoffelsuppe mit geräucherter Forelle und Kräutercroûtons

Rhenish potato soup  
with smoked trout and herb croûtons

*Euro 7,00*

### Rahmsüppchen von der Brunnenkresse mit Nocken von Zander und Garnele

Cream of cress soup with dumplings of  
pike – perch and prawn

*Euro 8,00*

### Leberknödelsuppe mit Frittaten

Beef broth with liver dumplings and pancake sliced in stripes

*Euro 7,00*

# Unsere Schmankerl „Our specialities“

## **K**artoffelrösti mit Züricher Geschnetzeltem in der Pfanne serviert

Hash brown potatoes with “Züricher Geschnetzeltem”  
served in a pan

*Euro 19,50*

## **H**albe Bauernente in Malzsauce mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

Half duck in malt sauce  
with red cabbage and bread dumplings

*Euro 22,50*

# Tölzer Klassiker

## “Tölzer Classics”

### Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat

Original “Wiener Schnitzel“  
with roasted potatoes and mixed salad

*Euro 21,00*

### Gebrautes Lammcarrée an Kartoffel – Meerrettichschnee und sautierten Waldpilzen

Fried saddle of lamb  
with potato – horseradish puree  
and sautéed mushrooms

*Euro 23,50*

### Geschmorte Kalbsbäckchen auf Selleriepüree und Rotweinschalotten

Braised veal cheeks with celery puree  
and red wine shallots

*Euro 22,50*

# Fischgerichte

## Fish dishes

### **G**egrilltes Zanderfilet auf Blutwurstravioli und Rahmsauerkraut

Grilled fillet of pike – perch  
with black pudding ravioli  
and white cabbage

*Euro 21,00*

### **G**ebratenes Lachsforellenfilet auf Mangoldgemüse und Kartoffelwürfeln

Fried fillet of salmon  
with chard and potato cubes

*Euro 20,50*

# Dessert

## Dessert

### Tölzer Apfelstrudel .....mit Vanillesauce

Tölzer apple strudel  
....with vanilla sauce

*Euro 8,00*

...mit Vanilleeis  
...with vanilla ice cream

*Euro 9,00*

### Lauwarmer Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott

Warm sugared pancake  
with plum compote

*Euro 9,00*