

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißen Balsamico Dressing und hausgemachtem Kartoffelsalat

EUR 7,00

Hauptgänge vegetarisch

Brezelknödel

hausgemacht, mit Pilzen der Saison in feiner Rahmsauce

EUR 17,00

Tagliatelle

mit Tomatensugo, lauwarmem Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven, Pesto und Sonnenblumenkernen

EUR 17,00

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet

vom Landschwein, mit feiner hausgemachter Champignonrahmsauce, dazu Spätzle

EUR 23,00

Rostbraten

mit geschmelzten Zwiebeln und feiner hausgemachter Lemberger-Soße, dazu Spätzle vom Hofladen Föll

EUR 28,00

Schnitzel „Wiener Art“

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes und Preiselbeeren

EUR 19,00

Käsespätzle

Spätzle vom Hofladen Föll mit Bergkäse, Emmentaler, Speck und Zwiebeln, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem

Balsamico Dressing

EUR 17,00

Maultäschle

handgemachte Metzger-Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, feiner

hausgemachter Lembergersauce, dazu verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem weißem Balsamico Dressing und hausgemachtem

Kartoffelsalat

EUR 17,00

Lehmgruben Rösti

mit Hähnchenfleisch, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken

EUR 20,00

Lachs Rösti

mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Meerrettich

EUR 23,00

Spezialpfännle

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner hausgemachter Lembergersauce,

dazu Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln

EUR 21,00