



Schmankerlkarte
Daheim im Talblick

DIENSTAGS-
ausschließlich kalte Küche

DIE BRETTL JAUSE-
Südtiroler Schinkenspeck-Almkäs 21 pP

DAS KÄSBRETTL-
dreierlei Käse 21 pP

DER RÄUCHERLACHS-
Sojanage-Wasabi 23 pP

FIT FOR FUN GEHT IMMER

DIE TOMATE CAPRESE-Mozzarella vegetarisch 18 pP

DIE BLATTSALATE DER SAISON-
Tomate-Gurke-Viniagrette vegetarisch 18 pP

Kleiner Beilagensalat vegetarisch 9 pP

Auf Vorbestellung -1 Tag vorher

FLINKES aus dem Wasser-Frisch Fisch nach Tagesangebot

dazu geschwenkte Erdäpfelspalten-

32 pP

MITTWOCH -SAMSTAG

DIE BRETTL JAUSE-
Südtiroler Schinkenspeck-Almkäs 21 pP

DAS KÄSBRETTL-
dreierlei Käse 21 pP

DER RÄUCHERLACHS-
Sojanage-Wasabi 23 pP

FIT FOR FUN GEHT IMMER

DIE TOMATE CAPRESE-Mozzarella vegetarisch 18 pP

DIE BLATTSALATE DER SAISON-
Tomate-Gurke-Viniagrette vegetarisch 18 pP

Kleiner Beilagensalat vegetarisch 9 pP

MEDITERANE-REGIONALE SOMMERKÜCHE
VORWEG

5 GARNELEN in Olivenöl und Tomaten- 23 pP

WARME OLIVEN 12 pP

DIE BLATTSALATE DER SAISON-
und 3 Filetstreifen vom Jungschwein 25 pP

AUS DEM PFANDERL

DAS JÄGERPFANDERL-
Filet vom Jungschwein-Champignon-geschwenkte Erdäpfelspalten- 30 pP

DAS ZWIEBELKRÜSTCHEN-Filet vom Jungschwein-
geschwenkte Erdäpfelspalten 30 pP

BIG RÖSTI im Pfanderl-dazu Räucherlachs 30 pP

Schweinsgeschwenktes-Filetstreifen
vom Hausschwein- Champignon
dazu Thüringer Kartoffelklößchen 30 pP

Zu den Hauptspeisen servieren wir ihnen Blattsalate der Saison

VEGETARISCH AUS DEM PFANDERL

DAS SCHWAMMERLPFANDERL
mit Thüringer Kartoffelklößchen 25 pP

FÜR'S SCHLECKERMÄULCHEN AUS DEM PFANDERL

BIG RÖSTI im Pfanderl-
dazu Apfelmus – Puderzucker-und Bourbon Vanille 19 pP

DER KAISERSCHMARRN
dazu Apfelmus – Puderzucker-und Bourbon Vanille 19 pP

DESSERT

Bourbon Vanille-Zabaione 9 pP

