



Unsere Speisen im Achtele

Zum Starten

Gedeck wird vorweg serviert:

Liptauer zum Selberanrühren. Brot	4,50 p.P
Winterlicher Salat, geschmorter Kürbis, schwarze Nüsse. Frischkäse	17,50
Geräuchertes Forellenfilet. Kren. Toast	18,00
Vitello Tonato (Kalbsfilet. Thunfischsauce. Rucola)	21,50
Beef Tartar. Knuspriges Bauernbrot. Wachtel-Ei	23,50
*als Hauptspeise	33,00
Gebackenes Ei. Rahmspinat. Saiblingskaviar	17,50

Suppen

Klare Rindsuppe	8,00
mit Flädle	9,50
mit Käspresknödel	9,50
Erdäpfelcremesuppe. Knusperstangerl	11,00



Hauptgerichte

Steak nach Art des Hauses: Filetsteak vom Simmentaler 1a Rind Schmorgemüse. Knoblauch	46,00
Steak von der Beiried. Rucola. Pommes frites	41,50
Kalbstafelspitz. Knusprige Erdäpfel. Rahmspinat. Apfelkren	31,50
Unser legendäres (paniertes) Backhendl. Grüner Salat. Kürbiskernöl	29,00
Knusprig gebackenes (paniertes) Forellenfilet. Erdäpfel-Gurken-Mayonnaise Salat	29,50
Rote Rübenknödel.Zwiebelschmelze. Crunch	23,00
Polenta Creme. Gebratenes Gemüse. Parmesan	23,00

Süßes

Topfenpalatschinken. Fruchtsauce	13,50
Warmes Schokoladenküachle. Lechler Heumilcheis Vanille	15,00
Zwetschenkcrumble. Weißes Schokoladeneis	14,00
Mascarponecreme im Glas. Crumble. Rotweinbirne	11,50
Kugel Eis ausgarniert	4,50
Walnusseis. Sauce Caramel	10,50

***Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer**
Unsere Lieferanten sind alle aus der näheren Umgebung.