

Erdbeerbowle	€ 8,00
(Frische, marinierte Erdbeeren, mit trockenem Sekt ⁶ aufgegossen)	
Strawberry punsch	€ 8,00
(Fresh, marinated strawberries, topped with dry sparkling wine ⁶)	
Gurkenkaltschale Gurke Jogurt Dill	€ 7,50
Cold cucumber bowl cucumber yogurt dill	€ 7,50

Eierschwammerl - Pfifferlinge

Geröstete Pfifferlinge mit Speck	€ 14,90
auf Vogerlsalat mit Balsamicodressing	
Roasted chanterelles with bacon	€ 14,90
served on salad of lamb-lettuce with balsamic dressing	
Pfifferlinge in Rahmsauce mit frischer Petersilie	€ 16,90
dazu hausgemachter Semmelknödel ^{vegetarisch}	
Chanterelles in a cream sauce	€ 16,90
with a homemade bread dumpling and fresh parsley ^{vegetarian}	
Kalbsschnitzel natur gebraten,	€ 22,90
in Pfifferlingsrahmsauce dazu hausgemachte, gebratene Spätzle	
Veal escalope au nature served in a creamy chanterelle	€ 22,90
sauce with homemade, roasted Spaetzle	
Entrecôte vom Weideochsen	€ 25,90
an gerösteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln	
Entrecôte with roasted chanterelles and roast potatoes	€ 25,90
Filet vom Weideochsen	€ 29,90
auf Pfifferlingsrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln	
Filet of beef with chanterelles in a cream sauce	€ 29,90
served with roast potatoes	
...und außerdem:	
Filetspitzen Stroganoff	€ 19,90
mit hausgemachten, gebratenen Spätzle	
Beef Stroganoff with homemade, roasted Spaetzle	€ 19,90
„Nußbaumerins Spezial“	€ 21,90
Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert,	
mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert,	
dazu gebratene Erdäpfel	
Nußbaumerins Special	€ 21,90
Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoes	