


SPEISEKARTE



 DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR
MO - FR AB 17:00 UHR.
WOCHENENDE UND FEIERTAGS
12:00 - 21:30 UHR.

JUFFINGER IST UNSERE
BIOMETZGEREI
AUS TIROL.

UNSER BROT KOMMT VOM
JULIUS BRANTNER BROTHANDWERK

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH
BIO EIER.

DIE FISCHEREI SCHLIERSEE BRINGT
UNS FANGFRISCHEN FISCH

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.
UND BEDIENUNGSGELD


BEI BEILAGENÄNDERUNGEN
ERLAUBEN WIR UNS FÜR DEN
MEHRAUFWAND
PAUSCHAL €1.50 ZU BERECHNEN

BROTKORB 2.80
BREZE 2.00
PORTION BUTTER 2.00

FÜR DIE ALLERGEN TABELLE
BITTE UNSER TEAM ANSPRECHEN

SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE, KAASPRESSKNÖDEL
9.50


 STECKRÜBENSUPPE, BREZNCCHIPS, STEIRISCHES KERNÖL
VEGAN
9.00

VORSPEISEN

JUFFINGERS BEEF TATAR, CONFIIERTES BIO-EIGELB,
KREN, CROSTINI
18.00 100G
26.00 180G

3ERLEI GSCHMIERTES, JULIUS BRANTNER BIO BROT
GRIEBENSCHMALZ, BARLAUCHFETACREME, OBATZDA
12.50

KLEINER GEMISCHTER SALAT
6.00 JOGHURT ODER BALSAMICO DRESSING

 GEBEIZTE LACHSFORELLE, FELDSALAT, KARTOFFELDRESSING,
POMMERY-SENF, DILLÖL
18.00


 SNACKY SNACKY
WECHSELNDE SNACK GERICHTE

SCHMANKERL

JUFFINGERS SCHWEINSBRATEN AUS NACKEN UND BAUCH,
SPECK-KRAUTSALAT, KARTOFFELKNÖDEL ³
16.50 / 19.50

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB, BRATKARTOFFELN,
PREISELBEEREN
25.00 / 33.50

WURSTSALAT, JULIUS BRANTNER BIO BROT ^{2, 3, 5}
12.50 BAYRISCH
13.50 SCHWEIZER

 BROTZEITBRETTL, JULIUS BRANTNER BIO BROT ^{2, 3, 5, 7}
18.50
TATAR UND GEBEIZTE LACHSFORELLE ^{2, 3, 5, 7}
+4.00

BACKHENDL AUS DER BIO-KEULE, BUNTER
KARTOFFELSALAT, SÜSSER SENF SCHMAND
19.00

WEISSWURST, SÜSSER SENF
3.50

1. FARBSTOFFE
2. KONSERVIERUNGSMITTEL
3. ANTI-OXIDATIONSMITTEL


4. GESCHMACKSVERSTÄRKER
5. SCHWEFELDIOXID
6. SCHWARZUNGSMITTEL


7. PHOSPHAT
8. SÜSSSTOFFE
9. KOFFEIN


10. CHININ
11. GEWÄCHS
12. TAURIN

VEGETARISCH/VEGAN

KÄSESPÄTZLE, RÖSTZWIEBELN, KLEINER SALAT
12.50 / 16.50


 GESCHNETZELTES VOM PLANTED.CHICKEN,
SCHWAMMERLSAUCE, SPÄTZLE VEGAN
20.50


 MOGLIS OFENKARTOFFEL, EINGELEGTES GEMÜSE; SENFSAAT,
KRÄUTER-SCHMAND
17.00


 GRAUPENRISOTTO, BARLAUCH, FRÜHLINGSGEMÜSE, MANCHEGO,
SONNENBLUMENKERNE VEGAN MÖGLICH
18.00

GROSSER WINTERSALAT, GEBACKENER ZIEGENKÄSE,
ROTE BEETE, GERÖSTETE KERNE
18.00


HAUPTSPEISEN


 LEBER VOM BIO-KALB, BERLINER ART, KARTOFFELPÜREE,
APFELSPALTEN, RÖSTZWIEBELN
28.50

 POLTINGER LAMM-RAGOUT, SCHUPFNUDELN,
FRÜHLINGSGEMÜSE, GREMOLATA, BUTTERBRÖSEL
31.50

 SCHLIERSEER GOLDFORELLENFILET, VERSCHIEDENE BEETE,
ERBSE, BEURRE BLANC
27.00


DESSERT

 KAISERSCHMARRN AUS BIO EIERN, KAMELLISIERTES
APFELMUS
FRISCH DAUERT'S A BISSL (CA 25 MIN) LETZTE BESTELLUNG UM 21 UHR
14.00

 RHABARBER-CRUMBLE, VANILLEEIS
10.50

MOUSSE AU CHOCOLAT
9.50 / 12.50

HAUSGEMACHTES EIS
SORTE NACH TAGESANGEBOT
3.00 / NOCKE
MIT 2CL GREY GOOSE VODKA +5.00

 KÄSEBRETTL, FEIGENSENF, QUITTENGELEE,
JULIUS BRANTNER BIO BROT
15.50