

Speisekarte zum Tuffelsfest

Vorspeisen:

Tuffelssupp

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und Gemüse

€ 6,90

1 Rievkoochen

mit Räucherlachs und Kräuterquark

€ 8,50

Hauptgerichte

Tuffelsplatt

Tuffelsklüs mit Speck-Sauce, Rievkoochen und Dielskoochen

dazu Quark, Apfelmus, Rübenkraut, Brot u. Butter

€ 18,90

Tuffelsklüs

Kartoffelklöße in weißer Speck-Sauce

€ 14,90

Dielskoochen

Kartoffelkuchen mit Speck und Mettwurst,

dazu Quark, Brot und Rübenkraut

€ 14,90

3 Rievkoochen

3 Reibekuchen

wahlweise mit **Quark oder Apfelmus**

(Vegetarisch)

€ 8,50

3 Reibekuchen mit Räucherlachs

und Kräuterquark

€ 12,90

Salat „Reibekuchen“

Blattsalat und Gemüsesalate mit Sahne-Dressing,

dazu 2 Reibekuchen und Räucherlachs

€ 17,90

Auch vakuumiert
für zu Hause
erhältlich

Salatteller "Knolle"

Gemischte Blattsalate mit Gurken und Tomaten
in Essig-Öl-Dressing, Schafskäsewürfel und Oliven,
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
(Vegetarisch)
€ 17,90

Ofenkartoffel "Steak"

Leckere Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat
dazu ein Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
€ 30,90

Rievkoochen „Oberstdorf“

2 Reibekuchen belegt mit Röstzwiebeln, Tomate und Camembert,
mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu und ein gemischter Salat
(Vegetarisch)
€ 15,90

Passend dazu:
Bierlikör aus der Oberstdorfer
Dampfbierbrauerei
2cl 2,90 €

Rievkoochen „Hirte“

2 Reibekuchen mit Champignon-Rahm-Sauce,
Kochschinken und Feta belegt und mit Käse überbacken,
dazu ein gemischter Salat
€ 15,90

Opa Josef's Leibspeise

Knusprige Bratkartoffeln, mit 2 Spiegeleiern
dazu Brot, Butter und Rübenkraut
(Vegetarisch)
€ 12,90

Nach dem Essen

Edle Obstbrände und Liköre (je 2cl)

Birkenhof Alte Himbeere 3,90 €
Prinz Williams-Christ-Birne 2,90 €
Prinz Marille 2,90 €
Prinz Haselnuss-Likör 2,90 €
Grassl Kräuterenzian 2,90 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone 2,90 €
Oberstdorfer Bierlikör aus der Dampfbierbrauerei 2,90 €

Aus unserer regulären Speisekarte

Suppen

Tomatencremesuppe

fruchtig frisch, mit knackigen Zwiebelstückchen

€ 6,90

Schnitzelgerichte

Schweineschnitzel „Wiener – Art“

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat

€ 18,90

„Holzfäller - Schnitzel“

mit Röstzwiebeln, Champignon in Sahnesauce und gebratenem Speck
dazu Pommes Frites und ein Salatteller

€ 23,50

„Hawaii – Schnitzel“

mit Pfirsich und Ananas, Mandeln und Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und Salat

€ 21,90

„Schnitzel Champignon“

mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln in Sahnesauce
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€ 21,90

„Spanisches Pfefferschnitzel“

mit grünem Pfeffer in pikanter Rotweinsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat

€ 19,90

„Pusztaschnitzel“

mit süß-saurer Paprika-Sauce
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat

€ 19,90

„Schweizer Rahmschnitzel“

mit Käserahmsoße,
Kroketten und Salatteller

€ 18,90

Medaillons vom Schweinefilet

Medaillons mit Champignons

3 Schweinefiletmedaillons
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Speck in Sahnesauce,
dazu Kroketten und Salat
€ 25,50

Gutes vom Rind

Rumpsteak nach Art des Hauses

mit Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Salat
€ 31,90

Geflügel

Putensteak mit warmen Früchten

Putensteaks vom Grill mit Currysauce, Mandelblättchen
und warmen Früchten, dazu Kroketten und Salat
€ 24,50

Salate der Saison

Salatteller „Käse Duo“

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate in Sahne-Knoblauch-Dressing,
dazu in Panade frittierter Camembert und Schafskäse,
Preiselbeeren und Toast
(Vegetarisch)
€ 19,90

Salatteller „Schnitzel“

Blattsalat und bunte Salate mit Sahne-Dressing,
dazu ein knusprig gebratenes Schweineschnitzel
und Toast
€ 18,50