



Jeden Tag etwas Besonderes

Montag & Dienstag

„Kernige Wadeln“ 16,80

Ossubucco, geschmorte Beinscheibe mit feinen Nudeln

Mittwoch

„Romantik der Berge“ 14,80

Ragout von Herz und Zunge mit Semmelknödel

Donnerstag

„Hip-Hop“ für starke Jungs & mutige Mädels 18,80

72 h Barbecue-Short-Rip vom Ox mit Ofenkartoffeln

Freitag/Samstag

Oma Marias Erbe 18,80

Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln

Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle 4,80

Schaumsuppe vom Heumilch-Alpkäse 5,80

Start in den gemütlichen Abend 6,80

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom oberschwäbischen Stroh-Schwein 18,80

Gefüllt mit Waldburger Edelsaftschinken und Heumilch-Emmentaler, dazu Kartoffel-Blattsalat mit Hausdressing

Kräuterschnitzel vom oberschwäbischen Stroh-Schwein 17,80

paniert, mit Kräutern aus Sepps Kräuterkiste, dazu Kartoffel-Blattsalat

Hähnchenbrust vom Grill vom Dangelhof-Landhuhn 17,80

an buntem Gemüse mit Dip des Hauses

Schlutzkrapfen 14,80

gefüllt mit Spinat, Käse und Quark, serviert mit brauner Butter und Bergkäsestreifen, dazu bunter Blattsalat

Chefins Trio mit buntem Blattsalat 15,80

Käsknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit brauner Butter

Kässpätzle 13,80

Aus Heumilchkäs, Eiern aus Bodenhaltung, Mehl von der Staudachmühle, mit Kartoffel-Blattsalat

Ox-Fetzensalat 19,80

Bunte Blattsalate mit leckerem Hausdressing mit gegrillten Ox-Fetzen vom Pinzgauer Rind

Genuss des Tages 12,80

Vesper Spezialitäten

Zünftiges vom Pinzgauer Rind 11,80 / 14,80

Rindfleischsulze und Rindfleischsalat mit Brot/Bratkartoffeln

Allgäuer Wurstsalat 9,80

in Rädla g'schnitta mit Käs

Beilagen

Portion Bratkartoffel 4,00

Blattsalat mit Hausdressing 4,00

Hausgemachter Kartoffelsalat 4,00

Für Kinder: Spätzle mit Soße 4,00

Ellgass' Pinzgauer Weiderind

Steak vom Ellgass' Pinzgauer-Weiderind, 180g 27,80

Als Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel
Als Hofpfeffer mit Hausgemachte Spätzle
oder mit großem Bunten Salat und Hausdressing

Traum der Berge 18,80

Würziges Saftgulasch aus der Keule geschnitten
mit Semmelknödel

Symphonie der Pinzgauer Rinder 23,80

Rindfleisch-Töpfle mit Bratkartoffel, Spinat, Meerrettich
vorweg als Suppeneinlage hausgemachte Flädle

Äplers Leibspeis 12,80

Zweierlei vom Pinzgauer Weiderind:
Ox-Burger mit pulled beef
Ox-Bratwurst an Kartoffelsalat

Liebling vom Chef 18,80

Rinderschnitzel „Wiener Art“ paniert
mit Preiselbeeren, dazu Kartoffel-/Blattsalat

Nach dem Essen...

Süße Kräpfle gebacken und gepudert 6,80

mit cremigen Milcheis

Apfelküchle mit Zimt und Zucker 6,80

mit cremigen Milcheis

Chefins Duo /Avogato 4,50

Espresso mit cremigen Milcheis

Das kleine.... 4,50

Rote: cremiges Milcheis mit heißem Beerenragout

Gelbe: cremiges Milcheis mit Eierlikör & Schokoraspiel

Braune: cremiges Milcheis mit Caramelsoße & karamellisierten Mandeln

Für Änderungen berechnen wir 1,50 Euro.

Küche, die weiter geht.