

Vorspeisen

Schaumsuppe vom Heumilch-Alpkäse	5,80 €
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle	4,80 €
Blattsalat mit Hausdressing	5,20 €
Start in den gemütlichen Abend	8,80 €

Vegetarisch

Kässpätzle -mit Heumilchkäse mit geschmelzten Zwiebeln, dazu Kartoffel-Blattsalat	16,80 €
Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat, Käse und Quark, serviert mit brauner Butter und Bergkäsestreifen, dazu bunter Blattsalat	15,80 €
Chefins Trio Käsknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen, serviert mit brauner Butter und Bergkäsestreifen, dazu bunter Blattsalat	16,80 €
Gemüsebowl des Tages	14,80 €

Hauptspeisen

Cordon Bleu	19,80 €
vom oberschwäbischen Stroh-Schwein, paniert, mit Waldburger Edelsaftschinken und Heumilch-Emmentaler, dazu Kartoffel-Blattsalat mit Hausdressing	
Genuss des Abends	14,80 €
Jeden Abend eine Überraschung	

Unser eigenes Pinzgauer Weiderind

Traum der Berge	19,80 €
würziges Saftgulasch mit Semmelknödel	
Liebling vom Chef	19,80 €
Rinderschnitzel „Wiener Art“, paniert, mit Preiselbeeren Kartoffel-Blattsalat	
Zwiebelrostbraten	32,00 €
Rindersteak 200 g mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
OX Fetzensalat	19,80 €
Bunte Blattsalate an leckerem Hausdressing mit gegrillten OX-Fetzen vom Pinzgauer Rind	

Beilagen

Portion Bratkartoffeln	4,00 €
Blattsalat mit Hausdressing	5,20 €
Hausgemachter Kartoffelsalat	4,00 €
Für Kinder: Spätzle mit Soße	4,00 €


das Ellgass



Wer den Genuss liebt, für den ist Regionalität die logische Konsequenz. Hohe Qualität, kurze Wege und der authentische Geschmack der Region waren uns von Anfang an ein Anliegen.

Transparenz ist Standard, Wertschätzung ebenso. Unsere eigene Landwirtschaft, die Felix führt, ist das Herzstück unseres Handelns. Das gibt uns ein gutes Gefühl, denn wir wissen, wo und vor allem wie wir produzieren. Wir stecken viel Herzblut in unsere Landwirtschaft und die Haltung unserer Pinzgauer Rinder – und das schmeckt man.

Vesper-Spezialitäten

Allgäuer Wurstsalat	14,80 €
mit Allgäuer Emmentaler und Bratkartoffeln	
Zünftiges vom Pinzgauer Rind	14,80 €
Rindfleischsülze und Rindfleischsalat mit Bratkaroffeln	

Dessert

Süße Kräpfle	7,50 €
gebacken und gepudert, mit cremigem Milcheis	
Apfelküchle	7,50 €
mit Zimt und Zucker, mit cremigem Milcheis	
Chefins Duo	4,50 €
Affogato-Espresso mit Milcheis	
Das Kleine	
Rote: cremiges Milcheis mit heißem Beerenragout	4,50 €
Gelbe: cremiges Milcheis mit Eierlikör & Schokoraschel	4,50 €
Braune: cremiges Milcheis mit Karamellsoße & karamellisierten Nüssen	4,50 €

„Genuss ist kein Zufall“