

Zerst

Lauwarmes Kräuterbrot Schwarz/Weiß (A,G)	Euro 4,60
Gemischter oder Grüner Salatteller (G,L,M)	Euro 4,70
Pilzstüb'n Salatschüssel (A,G,M)	Euro 7,30
Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnekren und Toastbrot (A,G)	Euro 8,10
Haussulze mit Hausmarinade und Brot (A)	Euro 7,50

Aus unserem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe (A,C,G,L) mit Nudeln, Frittaten, Kaspress- oder Leberknödel	Euro 3,40
Knoblauch-Cremesuppe (G)	Euro 4,10
Knoblauch-Cremesuppe (G)	Euro 5,10
Karotten-Ingwer-Cremesuppe (A,G)	Euro 5,10

Warme Schmankerl

Nidei mit Speck und Sauerkraut (A,C)	Euro 9,10
Paniertes Backhendlbrüstchen (A,C,M) auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernölmarinade	Euro 9,40
(Hauptspeise)	Euro 12,90
Gemischte Salatvariation mit Putenstreifen (G)	Euro 9,90
Warmes Rindercarpaccio an Rucolapesto mit Balsamicocreme und Toastbrot (A,G)	Euro 11,10

Inklusivpreise

Veggie`s

Pilzrisotto (G,H)	
mit Rucolapesto und frischem Parmesan	Euro 9,90
Gebackener Camembert (A,C,G)	
mit marinierten Blattsalaten und Preiselbeeren	Euro 10,10
Salbei-Tomatennudeln mit Büffel-Mozzarella (A,G)	Euro 10,90
Kasnocken mit grünem Salat (A,C,G)	Euro 10,40

Was g'scheit`s am Teller

Gegrilltes Bachforellenfilet (G)	
an Zitronen-Knoblauchbutter, Petersilienkartoffel und kleinem grünen Salat	Euro 16,90

<u>Schnitzelvariationen:</u> „Klassisches Wiener Schnitzel“ (A,C)	
vom Kalb	Euro 17,40
vom Schwein	Euro 12,90
von der Pute	Euro 13,20

Salzburger Schnitzel vom Rind (A,C)	
gefüllt mit Käse, Pilzen, Speck und Kräutern	Euro 17,10
Pilzstub`n Schnitzel vom Schwein (A,G)	Euro 14,90
mit Käse gratiniert dazu Blattspinat und Zwiebeln	

„Alle Schnitzelvariationen wahlweise mit Pommes frites, Petersilienkartoffel oder Reis“

Paprikarahmgeschnetzeltes von der Pute mit Gemüseris (A,G)	Euro 12,60
Gekochter Tafelspitz (A,C,L) mit Röstkartoffel, Cremespinat und Semmelkren	Euro 16,00
Zwiebelrostbraten vom Almrind (A,G,O) mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffel	Euro 16,20
Grillteller „Pilzstub'n Art“ auf Grillgemüse und Pommes Frites (C,G)	Euro 16,20
Hirschragout an Preiselbeersauce (A,C,O) mit Rotkraut und Spätzle	Euro 16,50
Rinderfiletmedaillons 150 gr. (A,G) an Salatvariation und Kräuterbrot	Euro 20,50
Rinderfiletsteak (A,G) 200 Gramm an Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse	Euro 29,00
und Kartoffelkroketten (A,G) Tournedos 150 Gramm	Euro 21,10

Was Sia`s

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (G,E) mit Sahne oder Vanillesauce	Euro 4,00 Euro 4,60/5,00
Palatschinken gefüllt (A,C,G) mit Hagenbuttenmarmelade oder Marillenmarmelade dazu Vanilleeis	Euro 6,30
Buchteln mit Vanillesauce (A,C,G)	Euro 6,80
Schokoladenfondue mit Früchten (G)	Euro 7,90
Schokoladentörtchen mit Bauernhofeis (A,C,G,M)	Euro 7,60
Kaiserschmarr'n mit Zwetschenröster oder Apfelmus (A,C,G)	Euro 9,50

Pilzstub'n Haus-Fonduespezialitäten ab 2 Personen „Auf Vorbestellung“

„Pilzstub'n grill“ (A,B,L) Euro 35,00 pro Pers.
(Rinder- und Schweinefilet, Hühnerbrust, Fischfilet, Garnelen,
Hühnerbrühe mit Zitronengras, Gemüse der Saison, Reismudeln und Gebäck)

Fondue „Bischofsmütze“ (A,L,M) Euro 29,00 pro Pers.
(Rinderkraftbrühe, Rinder-, Schweine- und Putenfiletstreifen
Gebäck, Pommes Frites und Salate der Saison)

Fondue „Dachstein“ (A,L,M) Euro 29,00 pro Pers.
(Öl, Rinderfiletwürfel 200 Gramm, Gebäck
Pommes Frites und Salate der Saison)

Original „Schweizer Raclette“ (A,G,M) Euro 26,50 pro Pers.
Erdäpfel aus der Pelle, eingelegtes saures Gemüse,
getrocknetes Rindfleisch

Käsefondue „Filzmoos“ (A,G,O) Euro 21,50 pro Pers.
(Filzmooser Käsevariation, Gebäck, verschiedene Früchte)

Feuertopf „Warme Mandling“ (A,B,L) Euro 25,00 pro Pers.
(Diverse Fischarten der Saison, Gemüse, Reis)

Wählen Sie 4 hausgemachte Saucen zu Ihrem Fondue:

Knoblauchsauce (G), Preiselbeersauce (G), Cocktailsauce (G), Pfeffersauce (G)
Chilisauce süß-sauer (G), Currysauce (G), Barbecuesauce (G), Krensaucen (G) Sojasauce (G)

Rinder-Tatar auf Vorbestellung:

Vorspeise ca. 70 Gramm (A,C) Euro 10,90

Hauptspeise ca. 160 Gramm (A,C) Euro 19,90

serviert mit Toast oder Kräuterbrot

ALLERGENE (Ja/Nein/in Spuren) –gemäß Anhang 2 der LMIV

A. Glutenhaltiges Getreide
B. Krebstiere (Garnelen, ...)
C. Eier
D. Fisch
E. Erdnüsse

F. Soja
G. Milch
H. Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Walnuss)
L. Sellerie

M. Sesamsamen
O. Schwefeldioxid und Sulfite
P. Lupinen
R. Weichtiere (Austern...)

*** Inklusivpreise ***