

VORNEWEG

🍄 HAUSBROT & AUFSTRICH 8,9
Kräuterbutter | Bergkäsecreme | aufgeschlagene Nussbutter

PFANNKUCHENSUPPE 5,9
Hausgemachte Brühe | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

RINDERTATAR 18,9
Kapern | Sardelle | Senf | Eigelbcreme |
eingelegte Schalotte | Bergkäse | Brotchip

GEBEIZTER SAIBLING 13,9
Saibling | Radieschen | Meerrettich | Dill | Buttermilch

BROTKORB + 3,9

SALAT & BOWL

🍄🍄 FRANZ BOWL 14,9
Knusprige Ofenkartoffeln | Blattspinat | gebratene Pilze |
Hummus | eingelegte rote Zwiebel | Kürbiskerne |
Zitronen-Kräuter-Dressing

🍄 SISSI SALAT 10,9
Blattsalat | Feige | Bergkäse | Walnuss
Hausdressing oder Feigendressing

Optional dazu:
Gebratener Zander + 6
Knusprig gebackenes Hähnchen + 5

BEILAGEN / EXTRAS

Gemischter Salat 5,5 Kartoffel-Gurken-Salat 4,5
Spätzle 4,5 Pommes 4,5
Preiselbeermarmelade / Ketchup / Mayonnaise 1,0

FÜR DIE KLEINEN

KLEINES SCHNITZEL 10,5
Pommes | Ketchup

KLEINE KÄSESPÄTZLE 7,5
Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

SPÄTZLE 5,5
mit Soße

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 25,9
vom Kalb aus der Oberschale | Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeermarmelade

SCHNITZEL WIENER ART 17,5
vom Schwein | Pommes | Preiselbeermarmelade

SISSI'S CORDON BLEU 18,9
vom Schwein | Bergkäse | Schinken | Pommes | Preiselbeermarmelade

ZANDER 23,9
Kartoffelpüree | Schnittlauch-Beurre-blanc

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 16,9
Kartoffelwaffel | Gurkensalat | Kräutermayonnaise | Hendl-Jus

ALPEN BURGER 18,9
Rindfleisch | Südtiroler Speck | Bergkäse | Kräutermayonnaise
Preiselbeermarmelade | Röstzwiebeln | Salat | Pommes

🍄 KÄSESPÄTZLE 15,9
Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

🍄 TAGLIATELLE TRÜFFEL 19,9
frischer schwarzer Trüffel | Parmesan | Pfeffer

🍄 GEBRATENER SERVIETTENKNÖDEL 15,9
Lauchcreme | Kartoffelstroh | Zwiebeljus | braune Butter

PINSA „ELSÄSSER ART“ 16,9
Schmand | Zwiebel | Südtiroler Schinken | Schnittlauch

🍄 PINSA „SÜDTIROLER ART“ 15,9
Schmand | Birne | Bergkäse | Walnüsse | Thymian

HINTERHER

HAUSGEMACHER KAISERSCHMARRN
für 1 Person 10,5 / für 2 Personen 17,9
mit Apfelmus, Zwetschkenröster & Mandeln
ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

HAUSGEMACHTES SCHOKOKÜCHLEIN 10,9
Vanilleeis | Sahne | Beeren

WARMER APFELSTRUDEL 9,5
Apfel | Vanillesoße | Vanilleeis

EIS DUETT 5,5
Vanille | Schokolade

