Als Suppe vorweg empfehlen wir:	•	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	16,90
Kürbissuppe mit Kernöl (aus Gitti`s Garten) Kaspressknödelsuppe Rehcarpaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Parmesan Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette	6,50 5,90	Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	
	14,90		19,90
		Bauernschnitzel	
Als Hauptgang stehen zur Wahl		mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90
Ungarisches Rindsgulasch vom Innviertler Rind		Lachsforellenfilet vom Grill	
mit Semmelknödel, Salzkartoffel und Blattsalat	19,90	mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller	22,90
Rinderbraten vom Innviertler Rind		Spaghetti mediterran	
auf Rotweinsoße mit gerösteten Pfifferlingen dazu Semmelknödel und Blattsalat	20,90	mit in Chiliöl gebratenen Gemüsestreifen und Parmesan	16,90
	.,	Südtiroler Spinatknödel	
Hühnerbrust vom Grill auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln	19,90	mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	14,90
aui Geniusebett init saizkartonem	19,90	Bunte Salatschüssel	
Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei		mit gegrillten Hühnerbruststreifen	16,90
dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	17,90	Gitti´s Kaiserschmarrn	
Schweinemedaillons im Speckmantel gebraten		mit Apfelmus	13,90
mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	21,90	Currywurst mit Pommes Frites	10,90
Wild aus der Aigener Jagd		Zum Nachtisch empfehlen wir:	
Rehragout nach "Omas Rezept"		Zuni 5 (ucitoucit enipjetiteit with	
mit Semmelknödel und Blattsalat	19,90	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
Rehsteak vom Grill		Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
mit gerösteten Pilzen dazu Rösti Taler und Blattsalat	23,90	Marillenknödel in Butterbrösel auf Erdbeerpüree, Vanilleeis	7,90
Rehgeschnetzeltes		Empfehlung zur Verdauung:	
in Preiselbeerrahm dazu Rösti Taler und Blattsalat	19,90	Di i a a a Wasilia a a	2.40
	·	Blutwurz vom Voglbauer Voglbauer`s Apfel Gravensteiner	3,40 3,40