

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

Mirtillo Heidelbeer-Spritz <i>Freihof Mirtillo Liqueur mit Heidelbeere, Limette, Ingwer, Bitter Lemon, Zitrone und Eis</i>	0,2 Ltr.	9,50
Campari Pomegranate <i>Campari mit Schweppes Pomegranate, Limette und Eis</i>	0,2 Ltr.	7,90
Giselle mit Tonic Water <i>Alkoholfreier Schweizer Aperitif aus Quitte, Ingwer und Limette mit Tonic Water, Eis und Minze</i>	0,2 Ltr.	7,50
Augustiner, alkoholfreies Helles <i>feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfennote</i>	0,5 Ltr.	5,20

## WEINEMPFEHLUNG

Fendant du Valais AOC, trocken, 12 % vol.	0,1 Ltr.	6,50
Weingut Jean-René Germanier Wallis, Schweiz	0,2 Ltr.	12,20
<i>Schweizer Weißwein mit Anklängen von Birne, weißem Pfirsich und Lindenblüte, reifer Apfel und Birne, vollmundig</i>	0,75 Ltr.	44,00
Gamay de Dardagny AOC, trocken, 13,5% vol.	0,1 Ltr.	6,60
Weingut Les Hutins Genf, Schweiz	0,2 Ltr.	12,40
<i>Schweizer Rotwein mit Anklängen von roter Johannisbeere, Walderdbeere und geröstetem Brot. Dabei rund und feinwürzig</i>	0,75 Ltr.	45,00

## GENIEßERWEIN

"Höhenflug" Grauburgunder, QbA, trocken, 13,5% vol. Weingut Hensel, Pfalz <i>In der Nase Aromen von Toast, gerösteten Nüssen, Vanille, saftigen Birnen und Melonen. Am Gaumen fruchtig, würzig, kraftvoll und mit vulominösem Körper.</i>	0,75 Ltr.	49,00
--	-----------	-------

## VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Mild geräuchertes Filet von der Bachforelle aus dem Inntal mit Rote Bete Mousse, Apfel-Meerrettich-Vinaigrette und Kresse	16,90
Bachforelle als Probierportion	8,90
Gebratener Reiberdatschi mit Blutwurst, glasierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Feldsalat	14,90
Nüsslissalat mit Tête de Moine Käse, Birnenchutney und Walnussdressing	11,90
Gemischter Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90

## SUPPEN

Gstaader Käsesuppe mit Croutons	9,50
Probierportion in der Espressotasse	4,90
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch	8,50

## WOCHEN-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch

\*\*\*

Gebratenes Medaillon vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm,  
buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle

\*\*\*

Affogato al caffè

- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü  
€ 35,00

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

## SCHWEIZER WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertag und 14. Februar abends) 12.00 - 21.00 Uhr

"Züri Geschnätzlets" vom Kalb mit buntem Marktgemüse und handgeriebenem Berner Rösti	34,90
"Suure Mocke" Sauerbraten aus der flachen Ochenschulter mit Rahmwirsing und Topfpizokel	27,90 *
Züricher Kalbsleber-Spieß mit Speck, Salbei und Kartoffelpüree	27,90
Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Appenzeller Käse und Kaminrauch-Schinken, dazu Pommes frites und Wildpreiselbeeren	23,90
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau auf Bündner-Graupenrisotto und Schnittlauch-Meerrettichsauce	36,90 *
Hausgemachte Quarkpizokel mit Appenzellerkäse und Wirsinggemüse	21,90
Handgeriebener Berner Rösti mit buntem Marktgemüse und Schweizer Käse überbacken	24,90

## SCHWEIZER - MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Mild geräuchertes Filet von der Bachforelle aus dem Inntal  
mit Rote Bete Mousse, Apfel-Meerrettich-Vinaigrette und Kresse  
- als Probierportion -

\*\*\*

"Suure Mocke" Sauerbraten aus der flachen Ochenschulter  
mit Rahmwirsing und Topfpizokel

\*\*\*

Toblerone - Mousse  
mit eingelegten Zitrusfrüchten und Knusperhippe

3-Gang Menü  
€ 40,00

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## ASCHBACHER KLASSIKER

€

Backhendl-Salat von der Maispoularde mit marinierten Romanaherzen, Tomaten, Radieschen, Ceasar Dressing und Baguette	24,90
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	29,90 *
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	33,90 *
dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	33,90
Gebrautes Filet vom Winterkabeljau auf Bündner-Graupenrisotto mit Schnittlauch-Meerrettichsauce	36,90 *
Fangfrische Inntaler Bachforelle (ca. 350g roh) aus dem Bassin im Ganzen serviert, in Aromaten mit brauner Butter gebraten dazu Kräuterkartoffeln und Zitrone	29,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

Zu allen vegetarischen Gerichten empfehlen wir unseren Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90
---	------

Hausgemachte Quarkpizokel mit Appenzellerkäse und Wirsinggemüse	21,90
Berner Rösti mit buntem Marktgemüse und Schweizer Käse überbacken	24,90
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte und knusprige Röstzwiebeln	18,90 *

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## DESSERT

€

Toblerone - Mousse mit eingelegten Zitrusfrüchten und Knusperhippe	10,90
Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	10,50 *
Lechner`s Aschbacher Creme - <i>Der Klassiker des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum</i>	7,40
Affogato al caffè - <i>Vanilleeis mit Espresso</i> -	5,20
Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion-	15,50 12,90

### ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2022 Riesling Auslese  
edelsüß, 7,5% vol.  
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz  
*Feine Noten von Honig, Weinbergpfirsich und Stachelbeere.  
Am Gaumen ein wunderbares Süße-Säure-Spiel.*

0,1 Ltr. € 6,50 0,75 Ltr. € 46,00

### ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,60
auch vegan möglich: Erdbeere, Zitrone, Mango	2,60
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,20

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion  
Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.