

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Winterlicher Nüsslisalat _____ **16.50**

mit gebratenem Speck, Ei und Trauben an Bergkäsedressing

Winter lamb's lettuce with bacon, egg and grapes with mountain cheese dressing



Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert _____ **12.50**

mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot

Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and toasted house bread

Wintergemüse Muffin _____  _____ **16.00**

auf gebratenem Weiss Kabissalat dazu gepickelte Randen und Quitten Chutney

Winter vegetable muffin on lukewarm white cabbage salat, pickled beet root and quince chutney

Winter Caprese – Meinrad Style _____  _____ **18.00**

Einsiedler Bergmozzarella an Kräuter Pesto mit Nüsslisalat, gebratenen Pilzen, gepickelten Zwiebeln und Randen

Winter Caprese salad with herb pesto, lamb's lettuce, roasted mushrooms, pickled onions and beetroot

Saisonales aus hiesigen Produkten



Kalbshackbraten St. Meinrad an Senfrahmsauce _____ **32.00**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

Meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots



Saftiges Hirschgulasch _____ **39.00**

serviert mit hausgemachten Kräuter Spätzli und Rahmchabis

Venison goulash with homemade herb spätzli and creamy white cabbage

Hauptgänge vegetarisch

Hausgemachte Kräuter-Spätzli _____  _____ **28.00**

mit buntem Saisongemüse, Einsiedler Bergkäse und Rahm

Herb Spaetzli with colorful vegetables, local mountain cheese and cream

Äpler Maggronen  _____ **23.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

Alpine herder's macaroni (pasta, potatoes, and cheese) served with homemade apple puree and roasted onion rings