

Vorspeisen

Thunfisch-Carpaccio mit Wasabi-Mayonnaise, Limettengel und Frisée		14,50 €
Tatar vom bayerischen Alpenrind mit Schalotten und Cornichons verfeinert dazu Wachtel-Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelbrot		11,50 €
Gemischter Wintersalat mit Rohkost- und Blattsalaten in weißem Balsamico-Dressing mit gerösteten Kerndl und Nüssen	groß	7,00 €
	klein	5,00 €

Suppen

Karotten Kürbis-Cremesüppchen mit Orange und Ingwer	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und frischem Schnittlauch	5,50 €

Hauptgerichte

„Kandler's Klassiker“

Sauerbraten in kräftiger Soße mit gebratenen „Buaba-Spitzle“ und gemischtem Salat 19,50 €

Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit cremiger Schwammerl-Sauce und feinen Bandnudeln 18,50 €

Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und hausgemachten Topfenspätzle 21,50 €

Gordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 18,00 €

Fleisch

„Kandler's“-BBQ-Burger (160 g Rinderhackfleisch) im Orangen-Speck-Bun mit Apfelmayonnaise, Tomate, Zwiebeln und Salat, dazu Pommes frites 17,00 €

Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten
an Artischocken-Paprika-Gemüse und cremig gerührter Polenta 17,50 €

Rinderlendensteak (ca. 220 g roh) mit Morchel-Sauce, Speckbohnen und Maronenkrapferl 28,00 €

Fisch

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Rucola-Salat 15,50 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten an Lauchmelange und schwarzem Venere-Reis 22,00 €

Vegetarisch

Kürbis-Nudel-Tascherl in Salbei-Nuss-Butter
mit Kerndl, gehobeltem Parmesan und marinierten Kräutern 13,00 €

Abgeröstete Kasknödel mit Zwiebelschmand und Süßkraut 12,50 €

Dessert

Bratapfel-Parfait im Marzipanmantel auf Beerenragout	6,50 €
Pfirsich Melba „auf unsere Art“ mit Joghurteis	6,00 €
Schokoküchlein mit Zwetschgenröster und Tonkabohnen-Schmand	7,50 €
Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf	12,50 €