



SUPPEN

Speckknödelsuppe	4,80
Kaspressknödelsuppe	4,80
Kräftige Tafelspitzbouillon wahlweise mit Frittaten oder Nudeln	3,80
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	4,20

VORSPEISEN

Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mit Kürbiskerndressing	6,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren, Toast und Butter	7,20
„Caprese“ Büffelmozzarella und marinierte Tomaten mit Baslikumpesto	6,90
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade	6,90
Kleiner gemischter Salat	4,20
Knoblauchbaguette	3,90



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tiroler Gerstelsuppe mit Selchfleisch	5,60
6 Stück lauwarmer Miesmuscheln mit Knoblauchsauce und Toast	7,90
Filet vom Wolfsbarsch in der Kartoffelkruste auf Schwenkgemüse und einer Weißweinsauce	14,80
Zart rosa gebratene Lammkrone in der Kräuterkruste mit Rosamringlace dazu Röstkartoffel und Speckbohnen	22,50
Feines Hirschragout mit Rotkraut und Semmelknödel	13,80
Tiroler Herrengröstl vom Tafelspitz mit Spiegelei und Speckkrautsalat	12,90
Tagliatelle in Pfifferlingrahmsauce mit gebratenen Rinderfiletspitzen	14,90
Pfifferlingknödel mit brauner Butter und Parmesan dazu ein grüner Salat	9,90



HAUPTSPEISEN

Forellenfilet vom Grill mit Zitronenbutter dazu Schnittlauchkartoffel und Blattspinat mit Cherrytomaten	13,50
Grillteller mit Kräuterbutter (vom Rind, Huhn und Schwein) mit Grillwürstern, Speck und Pommes Frites	14,20
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat vom Schwein oder Huhn	10,80
vom Kalb	15,80
Cordon Bleu vom Schwein oder Tiroler Cordon Bleu (mit Graukäse und Speck gefüllt) dazu Petersilienkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat	13,60
Zwiebelrostbraten mit frischem Röstzwiebel dazu Speckbohnen und Reis	16,80
Rückensteak vom Almochen mit Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	23,60
Gegrillte Schweinefiletsmedaillons im Speckmantel mit Champignonrahmsauce dazu Kräuterspätzle	14,80
Faschierte Laibchen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree	10,20
Steirischer Backhendlsalat Blattsalate mit Kernöl und Kartoffelsalat mit Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernpannade	10,80
Südtiroler Tris Kasnocken, Spinatschlutzkrapfen und Pfifferlingtortellini mit brauner Butter und Parmesankäse	9,80
Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat	9,20
Lasagne al forno mit grünem Salat	9,90



DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder mit Preiselbeeren	
große Portion	8,40
kleine Portion	5,90
Hausgemachte Stanitzel	
mit Walnusseis	
und warmen Weichseln	5,60
Topfen-Nougatknödel	
in süßen Brösel mit Vanilleeis	6,90
Apfel- oder Topfenstrudel	2,90
mit Vanilleeis	3,90
Waldbeerparfait	
auf einem Marillenspiegel	6,40
Mohr im Hemd	
mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
Palatschinken	
mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	4,60
Eispalatschinken	5,80
Frischer Fruchtsalat	4,20



EISKARTE

Gemischtes Eis mit Sahne	3,80
Gemischtes Eis ohne Sahne	3,00
Eiskaffee	5,20
Eiskaffee gerührt	5,90
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen	2,90
Bananensplit (Vanilleeis mit Schokosauce, Mandelsplitter und Banane)	5,60
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)	5,60
Coup Danmark (Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne)	5,60
Früchtebecher (Vanille- und Fruchteis mit Fruchtsalat und Sahne)	6,20
Amarenabecher (Amarena-Kirscheis und Schokoeis auf eingemachten Weichseln)	5,80