



SUPPEN

Speck- oder Kaspressknödelsuppe	4,80
Kräftige Tafelspitzbouillon mit Frittaten	3,80
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	4,80
Bärlauchcremesuppe	4,80

VORSPEISEN

Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mit Kürbiskerndressing	6,90
Geräuchertes Tiroler Gebirgsforellenfilet mit Sahnekren, Toast und Butter	7,80
„Caprese“ vom echten Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten mit Basilikumpesto	7,40
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade	6,90
Kleiner gemischter Salat	4,20
Knoblauchbaguette	3,90



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kartoffelrösti mit Räucherlachsrosen dazu ein Honig-Senfdip	9,80
Pfifferlinggulasch mit Sauerrahm und Serviettenknödel	15,90
Bunter Salatteller mit sautierten Pfifferlingen und Speck	12,90
Sommerliches Sandwich nach Art des Hauses mit gegrillten Rinderfiletstreifen, Ruccola und Champignons	13,90
Ofenfrische Schweinsripperln mit Krautsalat und Knoblauchbrot	14,20
Pfifferlingrahmschnitzel mit Kartoffelrösti	13,40
Pappardelle in feiner Pfifferlingrahmsauce wahlweise mit 3 Stück gegrillten Riesengarnelen	11,90 19,70
Polenta mit frischem Marktgemüse, Tomatensauce und mit feinem Büffelmozzarella überbacken	9,80
Panna cotta auf einem Mangospiegel dazu eine Kugel Amarena-Kirscheis	5,90



HAUPTSPEISEN

Tiroler Gebirgsforellenfilet mit Zitronenbutter dazu Schnittlauchkartoffel und Blattspinat mit Cherrytomaten	15,90
Grillteller mit Kräuterbutter (vom Rind, Huhn und Schwein) mit Grillwürsterl, Speck und Pommes Frites	15,40
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat vom Schwein oder Huhn	11,50
vom Kalb	17,50
Cordon Bleu vom Schwein oder Tiroler Cordon Bleu (mit Graukäse und Speck gefüllt) dazu Petersilienkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat	14,20
Zwiebelrostbraten mit frischem Röstzwiebel dazu Speckbohnen und Reis	18,20
Rückensteak vom Almoachsen mit Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	24,80
Gegrillte Schweinefiletsmedaillons am Rosmarinspieß auf Ratatouillegemüse dazu Kräuterspätzle	16,40
Tiroler Herrengröstl vom Tafelspitz mit Spiegelei und Speckkrautsalat	12,90
Steirischer Backhendlsalat Blattsalate mit Kernöl und Kartoffelsalat mit Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernpannade	11,50
Südtiroler Tris Kasnocken, Spinatschlutzkrapfen und Pfifferlingtortellini mit brauner Butter und Parmesankäse	9,80
Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat	9,50
Spaghetti mit hausgemachtem Schnittlauch-Basilikumpesto und Parmesan	9,20



DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder mit Preiselbeeren	
große Portion	8,40
kleine Portion	5,90
Hausgemachte Stanitzel	
mit Walnusseis	
und warmen Weichseln	5,60
Apfel- oder Topfenstrudel	3,20
mit Vanilleeis	4,50
Mohr im Hemd	
mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
Palatschinken	
mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	4,60
Eispalatschinken	5,80



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