



## Suppen

### **Rinderbouillon**

Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

**A C L** € 5,90

Beef boullion with noodles, sliced pancake or  
soup pearls

### Tiroler **Graukascremesuppe**

Croûtons/ Sahnehaube

**A G L** € 6,20

Cheese cream soup

**Vegetarisch**

### Französische **Zwiebelsuppe**

Toast/ Bergkäse

**A G L O** € 6,80

French onion soup, toast, cheese

## Salate

### **Beilagen Salat**

**C G L M P** € 5,50

Side salad

**Vegetarisch**

### Bunt **Gemischter Salat**

**C G L M P** € 7,20

Mixed salad

**Vegetarisch**

### Frischer **Krautsalat**/ Knusperspeck

**C G L M P** € 6,90

Cole slaw, bacon

**auch Vegan**

>Inklusivpreise<



## Vorspeisen

### **Gedeck**

Frisches Brot/ Butter oder Aufstrich des Tages/ Diverse Antipasti

**A B C D G H L M N O** € 8,00

Fresh bread, butter or dip, mixed antipasti

**Vegetarisch**

### **Knoblauchbrot**

**A C L M** € 5,00

Garlic bread

**Vegetarisch**

### **Rindertatar** vom Jungstier

Wachtelei/ eingelegte Zwiebel/ Kräuteröl/ Baguette

**A C L M** € 17,00

Beef-tatare with quail egg, herbal oil, pickled onions and baguette

### **Gebackene Champignons**

Salatbouquet/ Sauce Tartare **A C M** € 12,50

Fried mushrooms with sauce tartare

**Vegetarisch**

### **Rote Beete Carpaccio**

Rucola/ Olivenöl/ Walnuss/ Salzzitrone/ Baguette

**A H** € 12,50

Beetroot carpaccio, rucola, walnut, salty lemon, baguette

**Vegan**

### **Kaiserschnecken** aus Ellmau

(Halbes Dtzd. Weinbergschnecken)

in Knoblauchbutter mit Weißbrot

**A L M R** € 14,50

6 p. of snails in garlic butter and white bread

>Inklusivpreise<



## Klassische Gerichte aus der Pfanne

**Schnitzel** „Wiener Art“ (vom Schwein)

Pommes frites **A C G** € 15,70

Breaded pork escalope „Vienna Style“,  
french fries

**Wiener Schnitzel** (vom Kalb)

Petersilienkartoffeln **A C G** € 25,50

Breaded veal escalope with parsley potatoes

**Cordon Bleu** (vom Schwein,  
gefüllt mit Honigschinken und Emmentaler)

Pommes frites **A C G** € 18,80

Breaded pork escalope filled with ham+cheese  
and french fries

**Blumenkohlsteak/** Kichererbsen-püree/  
Kräuteröl/ Chimichurri /Salatbouquet

**H L** € 14,00

Cauliflower steak, humous, herbal dip, salad

**Vegan**

**Zwiebelrostbraten**

hausgemachte Röstzwiebeln/ Spätzle

**A C L O** € 25,00

Grilled beef escalope with onion gravy, spaetzle

>Inklusivpreise<



## Tiroler Schmankerl

**Schlutzkrapfen** mit Kartoffel-Topfenfülle  
braune Butter/ Parmesan/ Salat

**A C G L M P** € 15,50

Ravioli stuffed with potatoe- curd cheese filling, brown butter,  
parmesan and salad

**Vegetarisch**

**„Kasspatzl“**

Röstzwiebel/ Gemischter Salat

**A C G L M P** € 16,00

Homemade noodles with cheese, fried onions and salad

**Vegetarisch**

**„Kaspressknödel“**

Rinderbouillon/ Gemischter Salat

**A C G L M P** € 15,00

## Frische Fische

Gebratenes **Zanderfilet**/  
Rosmarin-Kartoffeln/ Artischocke

**A D G** € 23,50

Pike-perch filet, grilled potatoes and artichoke

Gebratene **Regenbogenforelle** in Knoblauch  
oder Mandelbutter mit Salzkartoffeln

**D L M N** € 24,50

Roast Trout in garlickysauce or almonds with potatoes

*> Inklusivpreise <*



## Spezialitäten nach Art des Hauses

### **„Gourmet Rösti“**

Kartoffelrösti/ gebeizter Lachs (kalt)  
Eingelegte rote Zwiebel/ Sauerrahm

**D G L M O** € 19,50

Hash Browns with stained salmon/  
sour cream/ red onions

Kleines **Filet Steak** (Lady cut 150g+)  
Ofenkartoffel/ Sauerrahmdip

**G L M** € 30,00

Small filet steak, baked potato, soure cream dip

**Pfeffersteak** (Großes Filetsteak 220g+)  
Pfeffersauce/ Pommes frites

**A L M O** € 39,00

Big filet steak with pepper sauce, and french fries

**Surf 'n' Turf** (Großes Filetsteak 220g+)  
Argentinische Rotgarnelen (Wildfang)/ Pommes Williams

**A B** € 45,00

Surf and turf, big filet steak, red prawns, pommes williams

### **Wildragout**

Hirsch, Gämse und Reh aus dem Brixental  
Apfelrotkraut/ Spätzle

**A C G L O** € 26,00

Deer ragout with red cabbage, home made noodles

>Inklusivpreise<



## Kinderspeisekarte für unsere kleinen Gäste

### **Pommes frites**

€ 4,50 **vegan**

French fries

### **Chicken Nuggets** (Brustfilet in Panko)

mit Pommes frites

**A C** € 7,80

Chicken nuggets with french fries

### **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus

**A C** € 6,80 **vegetarisch**

Potato pancakes with applesauce

### **Kinderschnitzel** Wiener Art (Schwein)

mit Pommes frites

**A C** € 9,80

Breaded pork escalope with french fries

### **Kaiserschmarren** mit Apfelmus

**A C G H** € 9,20 **vegetarisch**

Homemade ceasars pancake, applesauce

### **Fischstäbchen** mit Erbsenreis

**A C D G** € 8,00

Fish sticks, rice and peas

### **Räuberteller** ohne alles

€ 0,00

Bandit plate

Auf jedem Kinderteller befindet sich  
eine kleine Überraschung 😊

>Inklusivpreise<



## Der süße Schluss

**Schoko-Lavatörtchen/ Vanilleeis/ Sahne**

**A C E G H € 8,50**

Chocolate cake with vanilla ice

Hausgemachter **Kaiserschmarren**

Apfelmus/ Vanilleeis

**A C E G H € 14,50**

Homemade ceasars pancake, icecream, applesauce

**Palatschinke**

Marillenmarmelade **A C G € 5,50**

oder

Vanilleeis, Schokosauce

und Sahne **A C E G € 8,50**

Pancake with jam or vanilla ice cream, chocolate sauce  
and whipped cream

Hausgemachter **Apfelstrudel**

**A C E G H O € 5,50**

mit Vanillesauce € 6,80

Homemade „Applestrudel“ with whipped cream or vanilla sauce

**Coup Dänemark**

Cremiges Vanilleeis mit Schokosauce

**C E G H € 7,50**

**Heiße Liebe**

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**C E G H € 7,80**

**Kinder Eis**

2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne

**C E G € 4,80**

>Inklusivpreise<



## Auf Vorbestellung ab 2 Personen

On pre-order

### **Chateaubriand** (Filetmittelstück 500 g+)

Kartoffelgratin, Karamellzwiebel, saisonales Gemüse

Trüffel- und Pfefferjus

**A G L O** € p.P. 44,00

Chateaubriand with potato gratin, onions,  
vegetables, truffle- and peppersauce

### Gebratene **Schweinehaxe**

Sauerkraut/ Salzkartoffeln

**A C L M O** € p.P. 21,00

Roasted knuckle of pork with sauerkraut and  
potatoes

### Glasierte **Kalbshaxe**

Saisonales Gemüse/ Reis/ Salzkartoffeln

**A C L M O** € p.P. 25,00

Roast veal knuckle with vegetables, rice and potatoes

### **Fondue Bourguignon** (Fleischfondue)

Versch. Sorten Fleisch, Champignon und Würstchen,  
Pommes und verschiedene Saucen

**A C L M O** € p.P. 35,00

Fondue with mixed meat, mushrooms, dips and french fries

>Inklusivpreise<