



Suppen und Vorspeisen

Rinderbouillon

Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

A C L € 5,90

Beef bouillon with noodles, sliced pancake or
soup pearls

Zwiebelsuppe/ Toast/ Bergkäse

A G L O € 6,50

Onion soup, toast, cheese

Knoblauchbrot

A C L M € 5,00

Garlic bread

Vegan

Geräucherter Schwertfisch/ Orangenfilet/ Ruccola

Roter Pfeffer/ Baguette

A D € 16,50

Smoked swordfish, orange, rucola, red pepper and baguette

Rindertatar vom Jungstier

Wachtelei/ Zwiebel/ Kräuteröl/ Baguette

A C L M € 17,00

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

Tiroler Kaiserschnecken (Halbes Dtzd.)

Knoblauchbutter/ Baguette

A L M R € 14,00

6 p. of snails, garlic butter, baguette

Geröstetes Baguett/

Tomate- Olive- und Sauerrahmdip

A G N € 9,80

Roasted baguette with dips (tomato, olive, sour cream)

Vegetarisch

> Inklusivpreise <



Salate

Saisonaler **gemischter Salat**

C G L M P € 6,80

Small mixed salad

Vegetarisch

Frischer **Krautsalat**/ Knusperspeck

C G L M P € 6,90

Cole slaw, bacon

auch Vegan

Frische Fische

Miesmuscheln (ca. 1000 g)

Weißweinsauce/ Gemüse Julienne/ Baguette

A G L O R € 16,50

Mussels, white wine sauce, baguette

Gebratenes **Zanderfilet**/

Spinat/ Kartoffelpüree/ Beurre blanc

A D L O € 23,50

Hake filet, spinach, mashed potatoes, beurre blanc

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

D L M N € 23,50

Roast Trout in garlicksauce or almonds with potatoes

Unsere Fische beziehen wir von Heimischen Produzenten wie
Holzinger Fisch, Pike Hunters Austria und Sinnesberger

>Inklusivpreise<



Klassische Gerichte aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)

Pommes frites **A C G** € 15,50

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** € 18,50

Breaded pork escalope filled with ham+cheese
and french fries

Blumenkohlsteak/ Kichererbsen-püree/
Kräuterdip/Salatbouquet

H L € 13,50

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/ Gemischter 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“ mit Suppe und Salat

A C G L M P € 14,80

Homemade cheese-dumplings with soup and salad

Wirtshausklassiker:

Gebackene **Kiachl (2 Stk)**

Süß mit **Preiselbeer** und Puderzucker
oder

Würzig mit **Sauerkraut**

A G L € 13,00

Kiachl (Austrian donut) sweet (with cranberries)
or salty (with kraut)

Vegetarisch

> 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

Couscous mit Lamm und Huhn

Mediterranes Gemüse/
Kichererbsen/ Harissa (scharf)

A H L O € 26,00

Couscous with lamb and chicken, vegetables, chickpeas

Pfeffersteak (Großes Filetsteak 220g+)

Pfeffersauce/ Pommes frites

A L M O € 39,00

Big filet steak with pepper sauce, and french fries

Zur Information

Bratkartoffel: Kartoffelstücke schwimmend in Fett gebacken
Röstkartoffel: Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Petersilie in der
Pfanne gebraten

> *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. 43,00

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

Gebratene **Schweinehaxe**

Sauerkraut/ Salzkartoffeln

A C L M O € p.P. 20,00

Roasted knuckle of pork with sauerkraut and
potatoes

Glasierte **Kalbshaxe**

Saisonales Gemüse/ Reis/ Salzkartoffeln

A C L M O € p.P. 24,00

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. 34,00

Fondue with mixed meat, mushrooms, dips and french fries

> Inklusivpreise <