

Empfehlungskarte

Entengalantine mit Rucolasalat,
Himbeervinaigrette und Pinienkernen € 10,80

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe € 5,20



Blutwurstgröstl mit frischem Kren und Speckkrautsalat € 14,90

Hirschragout mit Blaukraut und Serviettenknödel € 18,20

Topfennocken mit Parmesan serviert auf Kürbiskraut € 10,90

Seesaiblingsfilet vom Grill serviert auf Safran-Erbsenrisotto € 26,00



Campari-Tiramisu mit hausgemachtem Kaffeeis € 7,80

Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen - ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss! Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beraten Sie gerne unsere geschulten Mitarbeiter.

Wir möchten Sie auch darüber informieren, dass in unserem Betrieb Gerichte mit allen im Anhang 2 der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet werden, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

A - Gluten, B - Krebstiere, C- Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch, H - Nüsse,
L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R- - Weichtiere