

# Empfehlungskarte

Karotten-Ingwercremesuppe € 5,20



Gebackenes Kalbshirn mit Kartoffel-Vogerlsalat € 11,90

Steirisches Kalbszüngrl mit Wurzelgemüse,  
Kren, Kernöl und Petersilienkartoffeln € 12,90

Blutwurstgröstl mit frischem Kren und Speckkrautsalat € 14,90

Leber geröstet (Landmetzgerei Piegger) mit Reis € 12,50

Topfennocken auf sautiertem Blattspinat  
serviert mit brauner Butter und Parmesan € 10,90

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



Dessertvariation (Creme brulée, Vanille-Panna cotta,  
und Tiroler Joghurteis) € 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