

# Empfehlungskarte

Bärlauchcremesuppe mit Brotcroutons € 5,20



Stockfischgröstl mit Lauch und Sauerkraut € 15,20

„Katzenschroa“: geröstete Lunge, Herz und Niere  
in Gorgonzolarahmsauce serviert mit Petersilienkartoffeln € 12,80

Blutwurstgröstl mit frischem Kren und Speckkrautsalat € 14,90

Zillertaler Zerggl'n mit gem. Salat und Sauerrahmdip € 12,80

Lachssteak vom Grill serviert auf sautiertem Blattspinat  
mit Kartoffelpaunzen € 21,00



Brioche-Serviettenknödel mit Mangofruchtsauce  
und Tiroler Joghurteis € 7,80

Vanille-Panna cotta mit Schokoladeneis € 6,90

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