

Empfehlungskarte

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen € 5,40



Gebackenes Kalbshirn mit Kartoffel-Vogerlsalat € 11,90

Weißer Stangenspargel (Marchfeld) mit Bozner Sauce
und Frühkartoffeln € 19,80

Bärlauch-Cordon bleu mit Kartoffel-Radieschensalat € 18,90

Lammragout (Lamm: Franz Witting, Sellrain)
mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündel € 17,80

Hausgemachte Bärlauchtagliatelle
mit Garnelen und Ofentomaten € 18,50



Kürbiskerneisparfait mit marinierten Erdbeeren € 7,20

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