

Empfehlung

Spargelcremesuppe

€ 6,50

Flammkuchen

mit Sauerrahm, Prosciutto & Pfefferoni

€ 13,50

Spargelgröstl

mit Bärlauch

€ 18,50

Spinat Schlutzkrapfen

mit brauner Butter & Parmesan

€ 18,50

Schoko-Soufflé

mit Joghurteis

€ 9,50

Leber geröstet

mit Reis

€ 18,50

Vorspeise

Tiroler Graukäs

mariniert mit Rotweinessig,
kaltgepresstem Olivenöl,
Zwiebelringen & Brot

€ 12,50

Winzerjause

Räucherspezialitäten & Käse
vom Tiroler Bauern mit Brot

€ 16,50

Weinbergschnecken

von Gugumuck
mit Knoblauch-Kräuterbutter
& Toast

€ 15,50

Beef Tatar

vom Tiroler Almochsen
mit Zwiebelringen
Butter & Toast

€ 18,50

Consommé

Wahlweise
mit Frittaten oder Milzschnitten

€ 5,50

Gemüse Tatar

Vegan

mit Avocadocreme
& Toast

€ 15,50

Grüner Salat

mit Hausdressing

€ 4,50

Gemischter Salat

mit Hausdressing

€ 5,00

Hauptspeise

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Vogelersalat
& Preiselbeeren
- vom Schwein € 17,50
- vom Kalb € 26,50

Zwiebelrostbraten

von der hohen Beiried
mit Bratkartoffeln,
Speckbohnen & Zwiebeln
€ 29,50

Cordon Bleu

Pommes frites
€ 23,50

Hauspfandl

Schweinefiletmedaillons
mit Spätzle & Speckbohnen
€ 24,50

Gebackener Kalbskopf

Hausgemacht
mit Kartoffel-Vogelersalat
& Sauce Tartare
€ 18,50

Filetsteak

vom Tiroler Almochsen
mit Gemüse, Kartoffelwedges
& Kräuterbutter
€ 42,50

Tiroler Gröstl

Röstkartoffeln mit Rindfleisch
Spiegelei & Speckkrautsalat
€ 18,50

Saiblingsfilet

gewachsen und veredelt in Tirol vom
Grill mit sautiertem Blattspinat
& Petersilienkartoffeln
€ 30,00

Vegetarisch

Gemüsegröstl **Vegan**

Röstkartoffeln mit Gemüse,
Räuchertofu & frischen Kräutern
€ 16,50

Kasspätzle

mit Almkäse & Röstzwiebeln
€ 16,50

Spinatknödel

mit Tiroler Bergkäse
& brauner Butter
16,00

Nachspeise

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster
€ 14,50

Eispalatschinken

mit Vanilleeis,
Schokoladensauce & Mandelsplitter
1 Stück € 6,50

Apfelstrudel

€ 5,50
- mit Sahne € 6,50
- mit Eis € 7,50
- mit Vanillesauce € 7,50

Palatschinken

mit Marillen-
oder Preiselbeermarmelade
1 Stück € 4,50