

Empfehlung

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl
€ 6,50

Gerstlsuppe

€ 6,50

Gebratenes Gansl

mit Apfelblaukraut & Serviettenknödel
€ 37,00

Blunzengröstl

mit Röstkartoffeln, Blutwurst,
Lauch & Kren
€ 18,50

Kalbsleber „Tiroler Art“

mit Speck, gebackenen
Zwiebelringen & Kartoffelpüree
€ 29,00

Leber geröstet

mit Reis
€ 18,50

Hirschbratwurt

mit Sauerkraut
& Petersilienkartoffeln
€ 18,00

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 Almoachsen
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-Vogerlsalat
& Preiselbeeren
- vom Schwein € 19,50
- vom Kalb € 27,50

Zwiebelrostbraten

Beiried vom heimischen Rind
mit Bratkartoffeln,
Speckbohnen & Zwiebeln
€ 29,50

Cordon Bleu

Pommes frites
€ 24,50

Gebackener Kalbskopf

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

Hauspfandl

Schweinefiletmedaillons
mit Spätzle & Speckbohnen
€ 24,50

Garnelen Gröstl

Röstkartoffeln mit Garnelen,
Gemüse & frischen Kräutern
€ 21,50

Filetsteak

vom Tiroler Almochsen
mit Gemüse, Pommes Frites
& Kräuterbutter
€ 42,50

Tiroler Gröstl

Röstkartoffeln mit Rindfleisch
Spiegelei & Speckkrautsalat
€ 18,50

Saiblingsfilet vom Grill

Kwellsaibling vom Anton Steixner
aus Mutters
mit sautiertem Blattspinat
& Petersilienkartoffeln
€ 32,00

Vegetarisch

Gemüsegröstl

Vegan

Röstkartoffeln mit Gemüse,
& frischen Kräutern

€ 16,50

Käsespätzle

mit Almkäse & Röstzwiebeln

€ 16,50

Spinatknödel

mit Tiroler Bergkäse
& brauner Butter

€16,00

Plant Based Schnitzel

mit Kartoffel-Vogerlsalat

€18,50

Nachspeise

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster

€ 14,50

Eispalatschinken

mit Vanilleeis,
Schokoladensauce & Mandelsplitter

1 stück € 7,50

Apfelstrudel

€ 5,50

- mit Sahne € 6,50

- mit Eis € 7,50

- mit Vanillesauce € 7,50

Palatschinken

mit Marillen-
oder Preiselbeermarmelade

1 stück € 4,50