

Empfehlung

Spargelcremesuppe

mit Bärlauch

€ 7,20

Weißer Spargel

mit Saunaschinken,
Petersilienkartoffeln
& Bozner Sauce

€ 28,00

Sellerieschnitzel

mit Kartoffel-Vogerlsalat &
Sauce tartare

€ 18,00

Kalbsleberscheiben gegrillt

mit Zwiebeln, Speck
& Kartoffelpüree

€ 26,00

Romanasalat

mit gebratenen Garnelen,
Croutons & hausgemachtem
Caesar Dressing

€ 23,00

Leber geröstet

mit Reis
€ 18,50

Spargel-Bärlauch- Cordon bleu

mit Petersilienkartoffeln
€ 29,00

Brioche-Schokoladen-Serviettenknödel

mit Himbeersorbet

€ 8,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser geschultes Fachpersonal –
wir beraten Sie gerne

A – Gluten, B – Krebstiere, C- Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Nüsse,
L – Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O – Sulphite, P - Lupinen, R- - Weichtiere

Vorspeise

Tiroler Graukäse

mariniert mit Rotweinessig,
kaltgepresstem Olivenöl,
Zwiebelringen & Brot

€ 13,50

Winzerjause

Räucherspezialitäten & Käse
vom Tiroler Bauern mit Brot

€ 17,90

Tiroler Weinbergschnecken

Kaiserschnecken aus Ellmau
mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert
& Toast

€ 16,50

Beef Tatar

vom Tiroler Almochsen
mit Zwiebelringen
Butter & Toast

€ 18,90

Consommé

wahlweise
mit Frittaten oder Milzschnitten

€ 6,50

Gemüse Tatar

Vegan

mit Avocadocreme
& Toast

€ 16,90

Grüner Salat

mit Hausdressing

€ 5,50

Gemischter Salat

mit Hausdressing

€ 6,50

Hauptspeise

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Kartoffel-Vogersalat
& Preiselbeeren
€ 19,90

Zwiebelrostbraten

Beiried vom heimischen Rind
mit Bratkartoffeln,
Speckbohnen & Zwiebeln
€ 32,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Vogersalat
& Preiselbeeren
€ 29,00

Hauspfandl

Schweinefiletmedaillons
mit Spätzle & Speckbohnen
€ 26,00

Cordon Bleu

von Schwein
mit Pommes frites
€ 26,00

Filetsteak

vom Tiroler Almochsen
mit Gemüse, Pommes Frites
& Kräuterbutter
€ 44,00

Gebackener Kalbskopf

hausgemacht
mit Kartoffel-Vogersalat
& Sauce Tartare
€ 19,50

Kwell-Saiblinsfilet gebraten

gewachsen & veredelt in Tirol
Anton Steixner, Mutters
mit Blattspinat
& Petersilienkartoffeln
€ 30,00

Tiroler Gröstl

Röstkartoffeln mit Rindfleisch
Spiegelei & Speckkrautsalat
€ 19,50

Garnelen Gröstl

Röstkartoffeln mit Garnelen,
Gemüse & frischen Kräutern
€ 23,00

Vegetarisch

Gemüsegröstl

Vegan

Röstkartoffeln mit Gemüse,
& frischen Kräutern
€ 18,50

Käsespätzle

mit Almkäse & Röstzwiebeln
€ 18,50

Spinatknödel

mit Tiroler Bergkäse
& brauner Butter
€ 19,00

Spargelrisotto

mit Bärlauch und Parmesan
€ 21,00

Nachspeise

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster
€ 16,50

Eispalatschinken

mit Vanilleeis,
Schokoladensauce & Mandelsplitter
1 Stück € 8,50

Apfelstrudel

€ 6,50
- mit Sahne € 7,50
- mit Eis € 7,90
- mit Vanillesauce € 8,50

Palatschinken

mit Marillen-
oder Preiselbeermarmelade
1 Stück € 5,50