

Zum Starten als Vorspeise

Tiroler Bergkäsemousse mit kandierten Nüssen Apfel-Chili-Chutney und mariniertem Vogersalat, Hausbrot	11,50
Kalt geräuchertes Hirschrücken-Carpaccio mit eingelegtem Gemüse, Hausbrot	13,90

Suppen – echt – Tirol

Kräftige Rindssuppe mit	
- Frittaten	5,60
- Speckknödel	6,50
- Leberknödel	6,50
Fenchel-Zitronenschaumsüppchen vegetarisch	6,50

Frische Salate der Saison

Gemischte Blattsalate an Hausdressing	6,20
Kleiner bunter gemischter Salatteller	7,20
Klassischer Krautsalat mit gebratenem Speck	4,90

Auf Vorbestellung für 2 Personen mindestens 1 Tag vorher

KALBSHAXE IM GANZEN dazu geschmortes Rübengemüse,
Kartoffeln und Malzbierjus

56,00

Authentisch – echt – Tirol

Ofenfrischer Schweinebraten	16,90
mit warmen Speckkrautsalat und Serviettenknödel, Kümmeljus -solange der Vorrat reicht	
Tiroler Gröstl	13,90
Original mit gekochtem Rindfleisch, Röstkartoffel und Spiegelei	
Zillertaler Kaspressknödel – vegetarisch	15,90
mit Bergkäse dazu Blattsalat und Joghurtdip	
Spinatkäseknödel „Spezialität des Hauses“	15,90
mit Nussbutterschaum und knusprigem Bergkäse	

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe,
wurden wir mit dem **Qualitätssiegel der Tiroler Wirtshauskultur** sowie

BEWUSST Tirol ausgezeichnet!

Außerdem verwenden wir Palmölfreie Produkte!

Kalb und Schwein aus Grenzregion Fa. Holnburger/Fa. Weld Innsbruck
Milchprodukte von der Sennerei Zillertal/Tirol Milch/Rohmilch Ortsbauer Norz

Eier aus Österreich Bodenhaltung

Gemüse der Saison vom Genussbauernhof Kuprian Tirol

Erdäpfel vom Landwirt Brenner, Rietz/Genussbauernhof Kuprian, Tirol

Regenbogenforellen aus eigenem Gewässer/Fischerei Leutasch

Wild aus Österreich Fa. Ager in Söll

Klassiker

Zwiebelrostbraten von der Beiried

mit Rosmarinkartoffeln und grünem Salat

25,90

Wiener Schnitzel

garniert mit Wildpreiselbeeren

-wahlweise mit Petersilienkartoffel

-Pommes frites

-Kartoffelsalat

vom Schwein

15,90

vom Kalb

24,90

Fangfrische Forellen

aus eigenem Gewässer

Forelle im Ganzen gebraten

-dazu Dillkartoffel in Butter geschwenkt

Solange der Vorrat reicht

23,00

Tipp: Forellen täglich frisch - bestellen Sie frühzeitig die Forelle gleich bei der Tischreservierung mit!

Aufpreis Beilagenänderung € 3,00

bei Umbestellung auf grüner oder gemischter Salat

Zum Jausnen

Tiroler Bauernspeckvariation fein garniert
mit frischem Steirerkren, Butter und Hausbrot 16,90

Süße Speisen – authentisch- echt

Mousse vom Tiroler Bergbauerntopfen 12,50
mit Beeren-Schokolade-Kirsche

Kaiserschmarrn karamellisiert 13,90
mit Apfelmus und Zwetschkenröster

Wilder Steirer 7,20
Komposition aus Vanilleeis-Kürbis-Zwetschke

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 5,00

-mit Vanillesauce 7,00

-mit Vanilleeis und Sahne 7,50

-Portion Sahne 1,30