

Klassiker

Zwiebelrostbraten von der Beiried (Roastbeef)

mit Rosmarinkartoffeln und grünem Salat

25,90

Wiener Schnitzel garniert mit Wildpreiselbeeren

-wahlweise mit Petersilienkartoffel

-Pommes frites

-Kartoffelsalat

vom Schwein

16,90

vom Kalb

25,90

Fangfrische Forellen

aus eigenem Gewässer

Forelle mit Zitronen-Kräuter im Ganzen gebraten

24,00

-dazu Dillkartoffel in Butter geschwenkt

-solange der Vorrat reicht

Tipp: Sichern Sie Forelle & ofenfrischer Schweinebraten gleich bei der Tischreservierung mit, denn es gilt „solange der Vorrat reicht“!

Beilagenaufpreis:

-bei Umbestellung auf grüner oder gemischter Salat € 3,00

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 Joghurdip

Spinatkäseknödel „Spezialität des Hauses“ 16,90
mit zerlassener Butter und Parmesan, Bergkäsechips
vegetarisch

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 Tiroler Freilandhaltung von Didi's Eierwelt Haiming
Gemüse der Saison vom Genussbauernhof Kuprian Tirol
Erdäpfel vom Genussbauernhof Kuprian, Tirol
Regenbogenforellen aus eigenem Gewässer/Fischerei Leutasch
Wild aus Österreich Fa. Ager in Söll

Zum Starten als Vorspeise

Tiroler Bergkäsemousse mit kandierten Nüssen Apfel-Chili-Chutney und mariniertem Vogerlsalat, 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
- Kaspressknödel	7,50
Fenchel-Zitronencremesuppe vegetarisch	7,00

Frische Salate der Saison

Gemischte Blattsalate an Hausdressing	6,20
Kleiner bunter gemischter Salat	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 Kalbsjus

Zum Jausnen

Tiroler Bauernspeckvariation und **Hirschwurzen** 17,90
fein garniert mit frischem Steirerkren, Butter und Hausbrot

Süße Speisen – authentisch- echt

Mousse vom Tiroler Bergbauerntopfen 12,50
mit Waldbeeren - Schokolade

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