

Lieber Gast!

Alle Gastronomiebetriebe müssen darüber Auskunft geben können, welche Allergene in welchen Gerichten enthalten sind. Wir machen das direkt in unserer Speisekarte, das sind die Buchstaben in den Klammern.

Legende EU-Allergengruppen - Allergencode			
Gluten	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch & Laktose	G	Weichtiere	R

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen (A,C,G)	3,70
Tomatencremesuppe (G) mit Obershaube und Basilikum	4,60
Knoblauchcremesuppe (A,C,G) mit Croutons	4,60
Leberknödelsuppe (A,C,G)	4,60
Tiroler Speckknödelsuppe (A,C,G)	4,60

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella ^(G) mit Basilikumpesto	9,50
Carpaccio vom Tiroler Almochsen ^(G) Rucola und Parmesanspäne	14,50
Mousse vom Lachs fein garniert dazu Toastbrot ^(A,D)	10,20
Tafelspitzsülze auf Blattsalat mit Kürbiskerndressing	9,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet ^(D) auf Ratatouille Gemüse und Zitronenreis	18,20
Glasig gebratenes Lachsfilet ^(D,G) auf Sepitagliolini, Brokkoli und Safranschaum	18,20
Gebratene Riesengarnelen ^(B,G,O) auf Basilikumrisotto	20,10
Gebratenes Saiblingsfilet ^(D) auf süß-saurem Kartoffel-Gemüse-Ragout	18,40

Klassiker

Wiener Schnitzel (A,C,G)
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes
Frites und Preiselbeeren
vom Schwein 14,20
von der Pute 14,20
vom Kalb 18,50

Cordon Bleu vom Kalb (A,C,G)
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren **21,20**

Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G)
„Bergbauern Art“ mit Speck, Zwiebeln,
Champignons und Bergkäse gefüllt, dazu
Pommes Frites und knackiges Gemüse **18,90**

Zwiebelrostbraten (A,C,G,M,O)
mit Röstinchen, Röstzwiebel und
Speckbohnen **21,20**

Hauspfandl (A,C,G)
Schweinemedallions im Speckmantel, dazu
Spätzle und Champignonsauce **20,60**

JEDEN DIENSTAGABEND

Frische knusprige Schweinshaxe (A,C,G,L)
mit Sauerkraut, Knödel
und Kartoffeln **15,90**

Immer wieder gut

Käsespätzle <small>(A,C,G)</small> mit Röstzwiebel und grünem Salat	11,90
Tiroler Gröstl mit Krautsalat <small>(A,C)</small>	11,90
Blut- und Leberwurst <small>(A,C,G,O)</small> mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	13,50
Tafelspitz <small>(A,G)</small> mit Röstkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Kren	18,90
Gebratene Kalbsleber "Tiroler Art" <small>(G)</small> mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,50

Frisches aus dem Wok mit Duftbasmatireis wahlweise	
mit Gemüse	11,90
mit Putenstreifen	16,50
mit Riesengarnelen	20,10
Käse- und Spinatknödel <small>(A,C,G)</small> mit brauner Butter	10,50
Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung <small>(A,C,G)</small> dazu zerlassene Butter und geriebenen Bergkäse	10,50

Feinspitz

Grillteller „Mathiesn“ (A,C,G) Rind-, Schweine- und Truthahnmedaillons, kross gebratener Speck und Würstel, dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	21,20	Rinderfilet (A,C,G,L,O) mit Kroketten, Speckbohnen und Rotweinsauce	25,50
Entrecôte „Cafe de Paris“ (A,C,G) mit Speckbohnen und Folienkartoffel	22,60	Gebratener Lammrücken auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln	26,50
Surf and Turf (A,B,G) 200 g Filetsteak mit gebratenen Garnelen, dazu buntes Gemüse und Folienkartoffel	27,90	Hirschbraten (A,C,G) an Burgundersauce mit Spätzle, Blaukraut und Preiselbeerbirne	24,50
		Entrecôte vom Hirsch (G,O) auf Kürbispüree und Cranberryjus	25,50

Salate

Gemischter Salatteller (...)	4,90
Spezialsalat (A,G) gemischter Salat mit gegrillten Schweinefilets, Käsestreifen und Knoblauchbaguette	14,90
Backhenderlsalat (A,C,G,M) Blattsalate mit gebackenen Hühnerbruststreifen und steirischem Kürbiskernöl	13,90
Fitness Salat gemischter Salat (A,G) mit gebratenen Putenbruststreifen, Sonnenblumenkerne und Knoblauchbaguette	14,50
Garnelen Salat (A,B,G) Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette	16,90

Knoblauchbaguette (A,G)

3 Stück

4,90

Desserts

Palatschinken gefüllt mit Marmelade (A,C,G,)	4,20
Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,G) mit Sahne	3,70 4,20
mit Vanillesauce oder -eis	4,60
Eispalatschinken (A,C,G) mit Sahne und Schokosauce	6,20
Kaiserschmarren (A,C,G) mit Preiselbeeren	9,30
Hausgemachtes Parfait (G) an Kirschkompott	6,20
Crème Brûlée (A,C,G) mit Früchtegarnitur	6,40

Eiskarte

Gemischtes Eis
mit/ohne Sahne **4,90/3,80**

Coupe Dänemark
Köstliches Vanilleeis mit
warmer Schokosauce und Sahne **5,50**

Bananensplit
Köstliches Vanilleeis und Banane Hälften
garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce
und Sahne **5,90**

Heiße Liebe
Köstliches Vanilleeis übergossen mit
warmen, marinierten Himbeeren,
mit Sahne vollendet **5,90**

Eiskaffee
Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter
Kaffee garniert mit Sahne **5,30**

Eisschokolade
Gekühlte Trinkschokolade mit köstlichem
Vanilleeis und Schlagobers **5,30**

Eisfruchtsalat
Cremiges Vanilleeis und viel Fruchtcocktail
mit Schlagobers garniert **5,90**

Kasperl
Der freche Kasperl aus Erdbeer- und
Vanilleeis mit witzigen Waffelhut **2,80**