

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe mit Ei (A,C,G,L)

Rindssuppe mit Frittaten (A,C,G,L)

Rindssuppe mit Backerbsen (A,C,G,L)

Salate

Kleiner gemischter Salatteller (G,M,O)

Großer gemischter Salatteller (G,M,O)

Salatplatte mit gegrilltem Rindfleisch (G,M,O)

Salatplatte mit Hühnerbrust im Kürbismantel (A,G,M,O)

Bauernsalat (A,C,G,O)

mit Ei, Speck, Schwarzbrotwürfel, Kürbiskerne & Kürbiskernöl

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

Vom Grill & aus der Pfanne

Rumpsteak (C,G,M,O)

mit Speckbohnen, Bratkartoffeln, Cocktailsoße & Kräuterbutter

Grillteller (C,G,M,O)

gegrilltes Rind-, Hühner- & Schweinefleisch, Würstel, Speck & Pommes, dazu Kräuterbutter, Zigeuner- & Cocktailsoße

Zwiggelrostbraten (A,M,G,O)

mit Salzkartoffeln, Röstzwiebel & Speckbohnen

ACHTUNG: *wir verwenden einen „echten Rostbraten“, dieser Fleischteil vom Rind ist von einer Naht durchzogen, genau so, wie es bei einem Rostbraten sein soll*

Cordon Blau vom Schwein (A,C,G,O)

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,O)

mit Salzkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone

Haus Toast (A,C,G,M,O)

gegrilltes Schweinefleisch, Pilze, Käse, Speck, Cocktailsoße & gemischten Salat

Kleines Rumpsteak auf Toast Rumpsteak vom Rind (A,C,G,M,O)

mit großer gemischter Salatschüssel, Cocktailsoße & Kräuterbutter

**Das verwendete Rindfleisch stammt aus Tirol,
das Schweine- & Hühnerfleisch aus Österreich**

Fisch

Frische Forelle *gebraten* (A,G,D,O),

von der Fischzucht Brunner, Schwendt

mit Salzkartoffeln, brauner Butter, Sahnekren, Zitrone

je nach Gewicht

Filzt vom Saibling *gebraten* (A,D,G)

von der Fischzucht Hechenberger, Rettenschöb

mit Salzkartoffeln, Gemüse & Knoblauch- Zitronenbutter

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel (A,C,G,O)

vom Schwein, mit Pommes & Ketchup

Kleines Naturschnitzel in Rahmsoße (A,C,G,O)

vom Schwein, mit Reis & Gemüse

Grillwürstchen (O) 1 Stück / 2 Stück

mit Pommes & Ketchup

Vegetarisches

Hausgemachte Spinatknödel (A,C,G,L,O)

mit geriebenem Bergkäse, Tomatenmus & brauner Butter

Gemüse- Gröstl mit Spiegelei (C)

Käseomelette (A,C,G,O)

mit gemischtem Salat

2 Stück Palatschinken (A,C,G)

gefüllt mit Preiselbeeren oder Vanilleeis

Kaiserschmarrn (A,C,G) auf Wunsch mit Rosinen

mit selbstgemachten Apfelmus oder Zwetschenröster

Auf Bestellung

Gerne bereiten wir gebratene Kalbs & Schweinshaxen zu.

In den Sommermonaten von Juli bis Mitte September gibt es jeden Donnerstag ab 18 Uhr frische gebratene Schweinshaxen.

- Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben –

Zur Brotzeit

Portion Tiroler Bauernspeck *hausgeräuchert* (A,G,M)

Schweizer Wurstsalat (A,G,O,M)

Hausgemachter Presssack (A,G,M,O)

in Essig & Öl, mit Zwiebeln

Brettl – Jausz (A,G,M,O)

*Kalter Schweinebraten, Presssack, Speck, Käse,
Jausenwurst, Kaminwurze, Senf & Kren*

Zu allen Brotzeiten servieren wir hausgemachtes Schwarzbrot

Speckbrot (A,G)

geräucherter Speck & Brot aus eigener Erzeugung

Paar Würstl (A,G,M,O)

mit Senf, Kren & Schwarzbrot

Eierspeisen

Kaiserschmarrn (A,C,G) *auf Wunsch mit Rosinen*

mit selbstgemachten Apfelmus oder Zwetschenröster

Spitzenkäse aus Tirols Bergen

Der Käse stammt aus der Käserei Plangger, Niederndorf

Gemischte Käseplatte *dazu Butter & Schwarzbrot* (A,G)

Portion Bergkäse *dazu Butter & Schwarzbrot* (A,G)

Käsebrot (A,G, M)

Toasts

Schinken – Käse – Toast (A,G,O)
mit Ketchup & Salatgarnitur

Toast „Hawaii“ (A,G,O)
mit Ketchup & Salatgarnitur

Hausgemacht

Täglich frische Torten & Kuchen (A,C,G,O)

- Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben –