

ALTSTADT

RESTAURANT

KLEINE TIROLER KÜCHE

Hausgemachte Tiroler Speckknödel 16,50

zwei Tiroler Speckknödel mit brauner Butter

Arzler Sauerkraut, Petersilie

Hausgemachte Kaspressknödel 18,50

zwei Kaspressknödel gegrillt, mit brauner Butter

Arzler Sauerkraut, Petersilie

Hausgemachte Breznknödl 18,50

Kastanien Rotkraut, Bio-Spiegelei

gehackte Petersilie

Schweinsbratl Jause 18,50

dünne Scheiben vom Schweinsbratl mit Natursaftl

Tiroler Knödel & Sauerkraut, Senf, Steirischer Kren

Hausgemachte Tiroler Spätzle 16,50

Bio Spätzle, gerösteter Speck, Röstzwiebel,

Rucola, Krautsalat

Hausgemacht Käsespätzle 18,50

Bio Spätzle, Bergkäse, Rässkäse, Goudakäse

Röstzwiebel, Petersilie, Krautsalat

Tiroler Tris auf Krautsalat 18,50

drei Schlutzkrapfen, Spinatknödel, Käsenocke

Rostbratwürstln auf Arzler Sauerkraut 18,50

vom Thierseer Dorfmetzger, Senf, Bratkartoffeln

Petersilie

Tiroler Gröstl mit Krautsalat 18,50

Großzügige Portion 21,50

Tafelspitz & Selchfleisch, gerösteter Speck, Petersilie

Bratkartoffeln, Bio-Spiegelei

KLEINE WIENER KÜCHE

Wiener Suppentopf 11,50

Kräftige Rinderbouillon mit Tafelspitz, Suppennudeln

Wurzelgemüse, Petersilie

Orig. Wiener Saftgulasch 18,50

Großzügige Portion 21,50

Rindsgulasch mit Sacherwürstel, Essigurkerl

Bio-Spiegelei, hausgemachte Breznknödel

Wiener Backhendl	18,50
Großzügige Portion	21,50
Kartoffel-Vogerlsalat, Zitrone		
Sacherwürstel	14,50
ein Paar Sacherwürstel, würziger, stärker geräuchert		
& größer, in Gulaschsaft serviert, Essigurkerl, Brot		
Der Tafelspitz	19,50
Großzügige Portion	25,00
Spezialität der Altösterreichischen Küche		
Tafelspitz, Steirer Kren, Rahm-Blattspinat, Bratkartoffeln		
Das Wiener Schnitzel	18,50
Großzügige Portion	21,50
Schnitzel von der Schweinsrose		
Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone		

KLEINE WINTER FREUDEN

Kartoffel Gulasch mit Speck 18,50
Bio Spiegelei, Krautsalat

Breznknödl Gröstl 19,50
hausgemachte Brezenknödl geröstet, mit Sauerkraut
Girllwürstl, Bio-Spiegelei

Züricher Geschnetzeltes 22,50
Schweinefilet tranchiert, gebratene Champignons
hausgemachte Kartoffelrösti, Petersilie

Heiße Blunzen Jause 18,50
eine Tiroler und bayrische Spezialität
gebratene Blutwurstscheiben von unserem
Dorfmetzger, Arzler Sauerkraut, Estragon Senf
Steirischer Kren, hausgemachte Breznknödl

Gebackene Erdäpfelblattlin 16,50
auf Kastanien Rotkraut

Hausgemachte Spinatknödel 18,50
in Gorgonzolasauce
Grillgemüse, Parmesan, Petersilie

BERNER RÖSTI

Rösti mit Rahmblattspinat 18,50
geschmolzener Bergkäse, geschnittene Kirschtomaten
Bio Spiegelei, Rucola

Rösti mit Kastanien Rotkraut 18,50
Bio-Spiegelei

Rösti mit gegrilltem Freilandhendl 20,50
Rahmblattspinat, Kirschtomaten, Rucola

Rösti mit kleinem Tafelspitz 21,00
Kalbinnen Tafelspitz, Rahmblattspinat, Steirer Kren

WINTERSUPPEN

Cremige Knoblauchsuppe 8,80

Cremige Kartoffelsuppe 8,80
mit gehackten Kastanien, Petersilie

Hausgemachte Gulaschsuppe 10,50
frisch gebackenes Brot

Tiroler Speckknödelsuppe 8,80
kräftige Tafelspitzsuppe

Tiroler Kaspressknödelsuppe 9,50
kräftige Tafelspitzsuppe

K L A S S I K E R

Ofenfrischer Krustenbraten 20,50
Braten vom Jungschwein, mit krosser Kruste
Natursaftl, Arzler Sauerkraut und Bratkartoffeln

Kotelette Natur 20,50
vom Jungschwein, in Kräutern gebraten
geschmortes Gemüse, Röstkartoffeln

Kotelette in Zwiebelsauce 21,50
vom Jungschwein, Zwiebelsauce, Rötzwiebeln
Petersilienkartoffeln

Bratwurst vom Thierseer Dorfmetzger 19,50
Rote, würzige Bratwurst auf Arzler Sauerkraut
Estragon Senf, Steirischer Kren, Röstkartoffeln

Gebackene Hirsch Schnitzerln 22,50
Kastanien Rotkraut
Bratkartoffeln, Preiselbeeren

Das Innsbrucker Schnitzel 24,00
Tranche vom Rinderrücken
Speck Senf Sauce, geschmorte Kirschtomaten
hausgemachte Bio-Spätzle

Zwiebelrostbraten 25,00
Schnitzel vom Rinderrücken, Zwiebelsauce
Rötzwiebel, hausgemachte Spätzle

Filetstück vom heimischen Zander 25,00
Region Tirol, Passeiertal
Tranche vom Zander in Kräutern gebraten
Grillgemüse, Petersilienkartoffeln

Zanderfilet Saltimbocca 26,00
Region Tirol, Passeiertal
Tranchen vom Zander im Speckmantel, Salbei
Grillgemüse, Petersilienkartoffeln

M E H L S P E I S E N

Kaiserschmarren 17,80
Kleinere Portion 12,50
Apfelmus & Preiselbeeren

Tiroler Moosbeernocken 16,80
mit Vanillesauce, hiesigen Waldheidelbeeren

Wachauer Marillenknödel	16,80
2 Stück, Topfel-Marillenknödel		
Butter Nussbrösel, Marillenröster		
 Marillen Palatschinken	8,80
Wachauer Marillenmarmelade		
 Schoko Palatschinken	8,80
mit karamellisierten Haselnüssen, Schokosauce		
 Waldbeer Waffeln	9,80
Himbeeren, Heidelbeeren		
Vanille- und Schokosauce, Schlag		
 Apfelstrudel		
– mit Schlag	6,80
– mit Vanilleeis	7,20
– mit Vanillesauce	7,20

KÜCHE 12 - 15 Uhr 18 - 22 Uhr

Lieber Guest, unser Service informiert Sie gerne über allergene Inhaltsstoffe in den angebotenen Speisen.