

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-Vogelersalat, 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-Vogelersalat, Preiselbeeren, Zitrone

KLEINE WINTER FREUDEN

Kartoffel Gulasch mit Speck 18,50
Bio Spiegelei, Krautsalat

Breznknödl Gröstl 19,50
hausgemachte Breznknödl 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 Erdäpfelblättl 16,50
auf Kastanien Rotkraut

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

BERNER RÖSTI

Rösti mit Rahmblattspinat 18,50
geschmolzener Bergkäse, geschmorten 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

KLASSIKER

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, Röstzwiebeln
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
Röstzwiebel, 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

MEHLSPEISEN

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