

## SOMMER SALATE

Großer Salatteller mit Vogerlsalat, Lollo Bionda, Kopfsalat  
Tomaten, Gurken, Radieschen, weißes Balsamico Dressing

**Großer Salatteller mit Kartoffelrösti** .....16,50

Kartoffelrösti mit Sauerrahm

**Großer Salatteller mit Speck & Ei** .....18,50

Kartoffelrösti, gegrillter Speck, hart gekochtes Ei

**Großer Salatteller mit Spinatknödel**.....19,50

zwei Spinatknödel, Gorgonzolasauce

**Großer Salatteller mit Speckknödel**.....18,50

zwei hausgemachte Tiroler Speckknödel, braune Butter

**Großer Salatteller mit Kaspressknödel**.....19,50

zwei Stück hausgemachte Kaspressknödel

braune Butter, Parmesan

**Großer Salatteller mit gegrilltem Hühnerbrüstchen**.....21,50

Cocktail- & Currysauce

**Salat Bowl mit Brotcroutons** .....8,80

## CAESAR SALADS

Das Original Caesar Dressing wird zubereitet mit  
Olivenöl, Eigelb, Sardellen, Zitronensaft, Worcestersauce

**Caesar Salad – Original**.....17,50

Römersalatherzen & Kopfsalat, Parmesanspäne

Original Caesar Dressing, Brotcroutons

**Caesar Salad mit Bratkartoffeln**.....18,50

Römersalatherzen & Kopfsalat, Parmesanspäne

Original Caesar Dressing, Bratkartoffeln

**Caesar Salad mit Pfifferlingen**.....21,50

gebratene Pfifferlinge auf Römersalatherzen & Kopfsalat

Original Caesar Dressing, Brotcroutons

## VOM SOMMERGRILL

Dazu unsere hausgemachten Saucen Cocktail-, Curry- & Knoblauchsauce

**Tiroler Grillwürstel** *Thierseer Dorfmetzger* .....19,50

Rostbratwürstel, Bratwurst, Buren-Partywürstel

gegrillte Zucchini, Melanzane, Paprika

Kartoffel Vogerlsalat

**Gegrilltes Lachsfilet** *Region Tirol, Passeiertal* .....24,00

Rahmblattspinat, gegrillte Zucchini, Melanzane, Paprika

Sommersalate

**Großer gemischter Grillteller**.....25,00

Schnitzerln vom Rind & Huhn, Schweinemedallions

Tiroler Rostbratwürstel, gegrillte Zucchini, Melanzane, Paprika

Kartoffel Vogerlsalat

## KLEINE TIROLER KÜCHE

|                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tiroler Spätzle</b> hausgemacht .....                                                                          | 16,50 |
| Spätzle, gerösteter Speck, Röstzwiebel, Rucola<br>dazu frisch geschnittener Krautsalat                            |       |
| <b>Käsespätzle</b> hausgemacht.....                                                                               | 18,50 |
| Spätzle, Bergkäse, Rässkäse, Goudakäse, Röstzwiebel<br>dazu frisch geschnittener Krautsalat                       |       |
| <b>Tiroler Tris mit Krautsalat</b> .....                                                                          | 20,50 |
| Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, Käsenocke, Spinatknödel<br>dazu frisch geschnittener Krautsalat                 |       |
| <b>Rostbratwürstln mit Arzler Sauerkraut</b> .....                                                                | 18,50 |
| vom Thierseer Dorfmetzger, Senf, Bratkartoffeln                                                                   |       |
| <b>Schmankerl Teller</b> .....                                                                                    | 19,50 |
| Kaspressknödel, Tiroler Knödel, Schlutzkrapfln<br>Parmesan, braune Butter<br>dazu frisch geschnittener Krautsalat |       |

---

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tiroler Gröstl mit Krautsalat</b> .....                                           | 19,50 |
| <i>grobzügige Portion</i> .....                                                      | 22,50 |
| Tafelspitz & Selchfleisch, gerösteter Speck, Petersilie<br>Bratkartoffeln, Spiegelei |       |

---

## KLEINE WIENER KÜCHE

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Wiener Backhendl</b> .....                                                                                       | 19,50 |
| <i>grobzügige Portion</i> .....                                                                                     | 21,50 |
| Kartoffel Vogerlsalat, Zitrone                                                                                      |       |
| <b>Sacherwürstel</b> .....                                                                                          | 16,50 |
| ein Paar Sacherwürstel, würziger, stärker geräuchert<br>& größer, in Gulaschsaft serviert, Essigurkerl, Brot        |       |
| <b>Orig. Wiener Saftgulasch</b> .....                                                                               | 19,50 |
| <i>grobzügige Portion</i> .....                                                                                     | 21,50 |
| Rindsgulasch mit Wiener Würstl, Essiggurkerl, Spiegelei<br>dazu hausgemachte Bio Spätzle                            |       |
| <b>Der Tafelspitz</b> .....                                                                                         | 20,50 |
| <i>grobzügige Portion</i> .....                                                                                     | 24,00 |
| Spezialität der Altösterreichischen Küche<br>Kalbinnen Tafelspitz, Steirer Kren, Rahm-Blattspinat<br>Bratkartoffeln |       |
| <b>Das Wiener Schnitzel</b> .....                                                                                   | 19,50 |
| <i>grobzügige Portion</i> .....                                                                                     | 22,50 |
| Schnitzel von der Schweinsrose<br>Kartoffel Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone                                     |       |

## LUST AUF PFIFFERLINGE

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Pfifferlinge auf Kopfsalat</b> .....                                                           | 17,50 |
| gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebel auf Kopfsalat                                           |       |
| <b>Kartoffelrösti mit Pfifferlingsrahm</b> .....                                                  | 18,50 |
| gebratene Pfifferlinge, Pfifferlingsrahm<br>gegrillte Zucchini, Melanzane, Paprika                |       |
| <b>Spätzle Pfifferlinge</b> .....                                                                 | 19,50 |
| hausgemachte Spätzle, gebratene Pfifferlinge<br>Tomaten, Brokkoli, Parmesan, Krautsalat           |       |
| <b>Tiroler Knödel Pfifferlinge</b> .....                                                          | 18,50 |
| gebratene Pfifferlinge, Pfifferlingsrahm, Krautsalat                                              |       |
| <b>Schlutzkrapfen mit Pfifferlingen</b> .....                                                     | 20,50 |
| Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, gebr. Pfifferlinge<br>braune Butter, Parmesan           |       |
| <b>Pfifferling Kotelette</b> .....                                                                | 22,50 |
| Kotelette vom Jungschwein mit gebratenen Pfifferlingen<br>Brokkoli, Kirschtomaten, Kartoffelrösti |       |

## HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rösti mit Rahmblattspinat &amp; Spiegelei</b> .....                | 18,50 |
| geschmolzener Bergkäse<br>geschmorte Kirschtomaten, Spiegelei, Rucola |       |
| <b>Rösti mit gegrilltem Freilandhendl</b> .....                       | 21,50 |
| Rahmblattspinat, Kirschtomaten, Rucola                                |       |
| <b>Rösti mit kleinem Tafelspitz</b> .....                             | 21,50 |
| Kalbinnen Tafelspitz, Rahmblattspinat, Steirer Kren                   |       |

## KLASSIKER

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gebackene Hirschnitzel</b> .....                                                                                           | 22,50 |
| Kartoffelsalat, Preiselbeeren                                                                                                 |       |
| <b>Jungschweins Kotelette</b> .....                                                                                           | 20,50 |
| vom Jungschwein, in Kräutern gebraten<br>geschmortes Gemüse, Röstkartoffeln                                                   |       |
| <b>Zürcher Geschnetzeltes</b> .....                                                                                           | 22,50 |
| Schweinefilet geschnetzelt, gebratene Champignons<br>hausgemachte Kartoffelrösti, Petersilie                                  |       |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> .....                                                                                                | 26,00 |
| Schnitzel vom Rinderrücken, Zwiebelsauce<br>Röstzwiebel, hausgemachte Spätzle                                                 |       |
| <b>Das Innsbrucker Schnitzel</b> .....                                                                                        | 23,00 |
| Tranche vom Rinderrücken, Speck Senf Sauce<br>Kirschtomaten, hausgemachte Spätzle                                             |       |
| <b>Filetstück vom heimischen Zander</b> .....                                                                                 | 24,00 |
| <i>Region Tirol, Passeiertal</i><br>Tranche vom Zander in Kräutern gebraten,<br>Brokkoli, Kirschtomaten, Petersiliekartoffeln |       |