

SOMMER SALATE

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

Großer Salatteller mit Kartoffelrösti16,50

Kartoffelrösti mit Sauerrahm

Großer Salatteller mit Speck & Ei19,50

Kartoffelrösti, gegrillter Speck, hart gekochtes Ei

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

zwei Stück hausgemachte Kaspressknödel

braune Butter, Parmesan

Tiroler Knödel Salat.....18,50

zwei Tiroler Speckknödel mit brauner Butter und Zwiebel

Vogerlsalat, Kopfsalat, Gurken, Tomaten

weißes Balsamico Dressing

Großer Salatteller Hühnerbrüstchen.....21,50

gegrilltes Hühnerbrüstchen tranchiert, Cocktail- & Currysauce

Salat Bowl mit Brotcroutons.....9,50

CAESAR SALADS

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

Caesar Salad – Original.....18,50

Römersalatherzen & Kopfsalat, Parmesanspäne

Original Caesar Dressing, Brotcroutons

Caesar Salad mit Bratkartoffeln.....20,00

Römersalatherzen & Kopfsalat, Parmesanspäne

Original Caesar Dressing, Bratkartoffeln

Caesar Salad mit Pfifferlingen.....22,50

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*.....26,00

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

Tiroler Spätzle hausgemacht16,50
Spätzle, gerösteter Speck, Röstzwiebel, Rucola
dazu frisch geschnittener Krautsalat

Käsespätzle hausgemacht.....18,50
Spätzle, Bergkäse, Rässkäse, Goudakäse, Röstzwiebel
dazu frisch geschnittener Krautsalat

Tiroler Tris mit Krautsalat.....22,50
Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, Käsenocke, Spinatknödel
Parmesan, braune Butter
dazu frisch geschnittener Krautsalat

Rostbratwürstln mit Arzler Sauerkraut.....19,50
vom Thierseer Dorfmetzger, Senf, Bratkartoffeln

Schmankerl Teller19,50
Kaspressknödel, Tiroler Knödel, Schlutzkrapfn
Parmesan, braune Butter
dazu frisch geschnittener Krautsalat

Hausgemachte Spinatknödel.....19,50
zwei Spinatknödel, geschmorte Kirschtomaten
leichte Gorganzolasauce, Parmesan, Petersilie

Gemüse Gröstl.....19,50
Grillgemüse Zucchini, Melanzane, Paprika, Brokkoli
Kirschtomaten, Spiegelei, Sauerrahm

Tiroler Gröstl mit Krautsalat.....22,50
Tafelspitz & Selchfleisch, gerösteter Speck, Petersilie
Bratkartoffeln, Spiegelei

KLEINE WIENER KÜCHE

Wiener Backendl am Knochen.....21,50
Kartoffel Vogerlsalat, Zitrone

Das Wiener Schnitzel.....20,50
grobzügige Portion.....23,50
Schnitzel von der Schweinsrose
Kartoffel Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone

Sacherwürstel.....16,50
ein Paar Sacherwürstel, würziger, stärker geräuchert
& größer, in Gulaschsaft serviert, Essigurkerl, Brot

Orig. Wiener Saftgulasch.....21,50
Rindsgulasch mit Wiener Würstl, Essigurkerl, Spiegelei
dazu hausgemachte Spätzle

Der Tafelspitz.....26,00
Spezialität altösterreichischer Küche, Kalbinnen Tafelspitz
Steirer Kren, Rahm-Blattspinat, Bratkartoffeln

LUST AUF PFIFFERLINGE

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

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

Rösti mit Rahmblattspinat & Spiegelei	19,50
geschmolzener Bergkäse geschmorte Kirschtomaten, Spiegelei, Rucola	
Rösti mit gegrilltem Freilandhendl	21,50
Rahmblattspinat, Kirschtomaten, Rucola	
Rösti mit kleinem Tafelspitz	22,50
Kalbinnen Tafelspitz, Rahmblattspinat, Steirer Kren	

KLASSIKER

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