

HERBSTSUPPEN

Tafelspitzsuppe mit Tiroler Speckknödel 7,50

Kastaniencremesuppe 8,50
glacierte, gehackte Kastanien, Lauch

Kürbiskokossuppe 8,50
Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Hausgemachte Gulaschsuppe 10,50
frisch gebackenes Brot

Wiener Suppentopf 12,50
Rinderbouillon mit Tafelspitz, Nudeln
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Brot

Tafelspitzsuppe mit Kaspressknödel 9,50
Kaspressknödel mit Rässkäse, Gouda
Tiroler Graukäse

SCHMANKERLN

Vogersalat Kartoffelrösti 16,50
Vogersalat, Kirschtomaten, Salatgurken
weiße Balsamico Dressing
hausgemachte Rösti, Sauerrahm

Kastanienrotkraut Kartoffelrösti 17,50
Rotkraut auf Rösti, Bio-Spiegelei

Gefüllter Kaspressknödel 17,50
hausgemachter Kaspressknödel gefüllt mit
frisch gebratenem Schweinsbratl & Sauerkraut
Kren, Senf



Heiße Blunzen Jause 17,50
eine Tiroler & Bayrische Spezialität
gebratene Blutwurst vom Dorfmetzger Pfluger, Thiersee
Arzler Sauerkraut, gebratene Serviettenknödel, Kren

Schweinsbratl Jause 18,50
dünne Scheiben vom ofenfrischen Schweinsbratl
gebratene Serviettenknödel, Senf, Kren

Rostbratwürstln auf Arzler Sauerkraut 19,50
vom Dorfmetzger Pfluger, Thiersee
Bratkartoffeln, Senf

KLEINE TIROLER KÜCHE

Tiroler Spätzle hausgemacht 16,50
Spätzle, gerösteter Speck, Röstzwiebel, Rucola
dazu frisch geschnittener Krautsalat

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

Kastanienspätzle hausgemacht.....18,50
gehackte und glacierte Kastanien, Kastanienrahm
dazu frisch geschnittener Krautsalat

Tiroler Speckknödel auf Sauerkraut.....19,50
zwei Speckknödel, Arzler Sauerkraut, braune Butter
gehackte Petersilie

Hausgemachte Kaspressknödel.....20,50
zwei Kaspressknödel gegrillt, mit brauner Butter
Arzler Sauerkraut, Petersilie

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

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

PFA NNENFRISCHE GRÖSTL

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

Blunzen Gröstl mit Sauerkraut.....19,50
eine Tiroler & Bayrische Kartoffelspezialität mit Blutwurst
vom Dorfmetzger Pfluger, Thiersee, Bio Spiegelei

KLEINE WIENER KÜCHE

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

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

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

Orig. Wiener Saftgulasch	21,50
Rindsgulasch mit Wiener Würstl, Essiggurkerl, Spiegelei dazu hausgemachte Spätzle	
Der Tafelspitz	26,50
Spezialität altösterreichischer Küche, Kalbinnen Tafelspitz Steirer Kren, Rahm-Blattspinat, Bratkartoffeln	

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

Ofenfrisches Schweinsbratl.....20,50
Arzler Sauerkraut
hausgemachte Serviettenknödel

Hühnerbrust auf Kastanien Rotkraut.....22,50
Oberösterreichische Bio Qualität
tranchiertes Hühnerbrust Filet
Kastanien Rotkraut, Kirschtomate, Petersilskartoffeln

Jung Schweinskotelette Kastanienrahm.....21,50
Kotelette mit glacierten , gehakten, Kastanien
Kastanienrahm, Sprossenkohl, Röstkartoffeln

Tiroler Grillwürstel Teller 19,50
Thierseer Dorfmetzger
Rostbratwürstel, Bratwurst, Buren-Partywürstel
gegrillte Zucchini, Melanzane, Paprika
Kartoffel Vogerlsalat

Gebackene Hirschschnitzel 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
Region Tirol, Passeiertal
Tranche vom Zander in Kräutern gebraten
Brokkoli, Kirschtomaten, Petersilskartoffeln