

Der Start in den Genuss!

<i>Vino Frizzante</i>	€ 3,40
<i>Campari-Soda</i>	€ 4,70
<i>Gin Fizz</i>	€ 5,70
<i>Martini Bianco & Rosso</i>	€ 3,40
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	€ 4,80
<i>Pernod</i>	€ 3,40

Glasweise Weißweine:



<i>Casanova - DER ECHTE TIROLER 2020</i> <i>100 % Solaris</i>	$\frac{1}{8}l$ € 4,70
Weingut Flür, Tarrenz, Tirol	$\frac{1}{4}l$ € 9,40
<i>Cuvée Oberzick 2020</i> Cuvée aus Welschriesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc	$\frac{1}{8}l$ € 3,90
Weingut Wurzing, Burgenland	$\frac{1}{4}l$ € 7,80
<i>Grüner Veltliner 2019</i>	$\frac{1}{8}l$ € 3,90
Weingut Stadt Krems, Niederösterreich	$\frac{1}{4}l$ € 7,80
<i>Südsteiermark^{DAC} Pinot Gris 2019</i>	$\frac{1}{8}l$ € 4,30
Weinhaus Nekrep, Steiermark	$\frac{1}{4}l$ € 8,60

Glasweise Rotweine:

<i>Neusiedlersee^{DAC} Zweigelt 2018</i>	$\frac{1}{8}l$ € 4,20
Weingut Münzenrieder, Burgenland	$\frac{1}{4}l$ € 8,40
<i>365 EQUINOX 2018</i> Cuveé aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot	$\frac{1}{8}l$ € 4,70
Weingut Reumann, Burgenland	$\frac{1}{4}l$ € 9,40
<i>Kalterer See^{DOP} 2019</i>	$\frac{1}{8}l$ € 3,90
Weinkellerei Kaltern, Südtirol, Italien	$\frac{1}{4}l$ € 7,80

Weitere Weine glasweise empfiehlt Ihnen gerne unsere *Dipl.-Sommelière Magdalena!*



Vorspeisen

*Rinder-Carpaccio vom heimischen Weiderind
an Rucola-Basilikum-Pesto mit frischem Parmesan* Euro 14,90


*Beef Tartar vom heimischen Jung-Weiderind
serviert mit goldbraunem Toast & Butter* Euro 14,90

*Thunfisch-Tartar mit weißem und schwarzem Sesam
an Teriyaki-Mayonnaise serviert* Euro 14,90

 *Bunt gemischter Salat* Euro 4,20

Sowie saisonal wechselnde Gerichte von Schwammerl über Wild bis Kürbis...

Aus unserem Suppentopf

 *Kräftige Rindersuppe oder klare Gemüsesuppe
mit hausgemachten Suppeneinlagen
wahlweise mit*

– *Frittaten* Euro 4,50

– *Tiroler Speckknödel* Euro 4,50

– *oder Kaspressknödel* Euro 4,50

 *Französische Zwiebelsuppe
mit frischem Parmesan und Croutons* Euro 4,80

Sowie saisonal wechselnde Suppen von Schwammerl über Wild bis Kürbis...



Hauptspeisen

„Wiener Schnitzel“

Wir servieren Ihnen das beste Stück vom Kalb
goldbraun gebraten, so wie es sich gehört!
mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln

Euro 23,80

Herzhafter „Grillteller“

die besten Stücke vom Tiroler Rind, Schwein & Huhn
serviert mit Pommes Frites & Kräuterbutter

Euro 16,80

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
serviert mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

Euro 22,00

„Spaghetti Bolognese a la Nonna“

Hausgemachte Bolognese nach Oma's Rezept

Euro 10,80

Tiroler Spezialitäten

Gebackenes „Tiroler Schnitzel“ vom Schwein
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse
dazu Pommes Frites

Euro 16,80

Kalbsbeuschel

vom Tiroler Kalb mit Semmelknödel
auf Wunsch mit Sahnehaube serviert

Euro 13,60



Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse & Röstzwiebeln
dazu grüner Salat

Euro 12,50



„Die 3 Guaten“

Schlutzkrapfen, Kaspressknödel & Spinatknödel
serviert mit brauner Butter und Reibkäse

Euro 12,90

Über unsere aktuellen Fischgerichte informiert Sie sehr gerne unser Service!

UND... saisonal wechselnde Speisen von Schwammerl über Wild bis Kürbis...



Dessert

<i>Schokoladensoufflé mit Schlagsahne und Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschkenröster</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>„Tarte Tatin“ verkehrt gebackener Apfelkuchen an Birneneis</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>„Zochne Kiachln“ gebackene Tiroler Kiachln mit Preiselbeeren</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>Tiroler Apfel- oder Topfelstrudel</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>– wahlweise mit Schlagsahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>– mit Vanillesauce</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>– oder mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,70</i>

Verführerische Eis-Kreationen finden Sie in unserer Eiskarte!

*Zu unseren süßen Genüssen
empfehlen wir ein Glas Beerenauslese Syrah von Toni Hartl!*