

Tagesempfehlungen

Montag, 02. Februar 2026

Bärlauchrahmsuppe

Geröstete Leber „Tiroler Art“
mit feinem **Natursaftl**, **Speckscheibe** und **Apfel**
garniert, dazu gedünsteter Butterreis
und ein gemischter Salat

16,90

Kleinere Portion

15,90

Bärlauchrahmsuppe

Hausgemachter
Kartoffel-Spinatstrudel
auf Kräuterrahmsauce
dazu ein bunter Salat

14,90

Kleinere Portion

13,90

Saisonale Fleischgerichte

Hausgemachte Bratwurst / Selchwurst

mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

15,90

Hausgemachte Blutwurst

mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben

16,50

Hausgemachte Blutwurst mit Maischerl

mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben

17,50

Hausgemachtes Blutwurst-Kartoffel-Gröstl

mit Röstzwiebeln und Kräutern verfeinert, dazu Sauerkraut oder saure Rüben

16,50

Hausgemachte Maischerln

mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben

16,50

Hausgemachte Fleischnudeln

mit Speckgrammerln verfeinert, dazu Sauerkraut

16,50

Mit Kräutertopfen gefülltes, gegrilltes Putenfiletschnitzel, in eigenem Rahmsaftl, dazu Schwenkkartoffeln und ein gemischter Salat

19,50

Hausgemachtes Melanzani Cordon Bleu mit Bauerntopfen und Blattspinat gefüllt, dazu Dampfkartoffeln und Kräutersauerrahm

14,90

Im Holzofen gebratener Schopfbarten mit Natursaftl, dazu Semmelknödel und Sauerkraut

16,50

Leber geröstete oder gebacken mit Beilage nach Wahl

15,90

In Zitronenbutter zart gebratene Lachsforelle auf cremigen Gemüserisotto

20,90

Zart gebratene Lammspießchen mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert, dazu Thymiankartoffel und Speckbohnen

24,90

Zartes Kalbswienerschnitzel „von heimischer Milchkuh“ mit Petersilienkartoffel und Preiselbeergarnitur Für eine kleinere Portion Milchkuh“ mit Petersilienkartoffel und Preiselbeergarnitur Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter

26,90

Wir empfehlen

Unsere hausgemachten Säfte

(Holler / Zitronenmelisse / Ingwer-Zitrone/Salbei-Minze)

auf 0,5 l mit Wasser € 3,50

auf 0,5 l mit Soda € 4,20

Saisonale Gerichte

Hausgemachter Heringsalat

mit pikanter Garnierung und hausgemachtem Weißbrot

Hauptspeise € 13,90

Vorspeise € 11,90

Cremiges Gemüse-Risotto

mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert, dazu ein gemischter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu unter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Schafskäse-Laibchen

mit zerlassener Butter und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein unter Salat

€ 14,90

Cremiges Gemüse-Kartoffel-Pfandl

mit frischen Kräutern verfeinert, dazu ein gemischter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Nachspeisen

Oma's Hauskrapfen

mit selbstgemachter Marillenmarmelade € 2,10

Oma's Apfelstrudel € 3,80

Für eine kleine Portion verrechnen wir **€ 1,90** weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter