

Tagesempfehlungen

Montag, 02. Februar 2026

Bärlauchrahmsuppe * * * Geröstete Leber „Tiroler Art“ mit feinem Natursaftl, Speckscheibe und Apfel garniert, dazu gedünsteter Butterreis und ein gemischter Salat Kleinere Portion	Bärlauchrahmsuppe * * * Hausgemachter Kartoffel-Spinatstrudel auf Kräuterrahmsauce dazu ein bunter Salat Kleinere Portion
16,90 15,90	14,90 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-Katoffel-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 Schopfbrot 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 „vom heimischen rosa Milchkalb“ mit Petersilkartoffel und Preiselbeergarnitur	26,90

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter

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 bunter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Schafskäse-Laibchen

mit zerlassener Butter und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein bunter 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 berechnen wir € 1,90 weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
