



## Vorspeisen und Salate Starters and Salad

 Knoblauchbrot <sup>A,G,O</sup> <i>Garlic bread</i>	€ 3,20
 Gemischter Salat der Saison <sup>C,G,M,O,L</sup> <i>Mixed salad</i>	€ 6,40
Tiroler Kaiser - Schnecken mit Kräutercreme und Toast <sup>A,G,R</sup> <i>Tyrolean Snails with herb butter and toast</i>	€ 13,00
Räucherlachs mit Sahnecrem und Toast <sup>A,C,D,G</sup> <i>Smoked salmon with horse radish cream, toast</i>	€ 13,50
 Champignons gebacken mit Sauce Tartare <sup>A,C,G,L,M</sup> <i>Fried mushrooms with Tartare Sauce</i>	€ 13,00
Shrimps Cocktail mit Toast <sup>A,B,C,F,M,O</sup> <i>Shrimps cocktail with toast</i>	€ 12,40
Bunter Salat mit gegrillten Hühnerbrust - Streifen <sup>G,M,O</sup> <i>Variety of salad with grilled chicken bits</i>	€ 13,90
Haustoast mit Salatgarnierung und pikanter Sauce <sup>A,C,G,M,O,L</sup> <i>Steak sandwich with salad garnishing</i>	€ 14,60

## Aus dem Suppentopf / Soups

Kraftbrühe mit Nudeln / Backerbsen / Frittaten  
 Clear soup with vermicelli, fried pastry drops or potato 4,90

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe  
 Homemade Hungarian goulash soup with bread 6,40

Tomatencremesuppe garniert mit Weißbrotwürfel  
 Cream of tomato soup 5,60

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken  
 French onion soup gratinated with cheese 6,20

## Nudelgerichte & leichtere / Pasta & Snacks

Pikante Palatschinken gefüllt mit Rucola, Tomaten, Sauerrahm  
 mit Käse überbacken  
 Pancakes filled with rocket salad, tomatoes, sour cream, gratinated 11,80

Spaghetti Bolognese  
 Spaghetti with tomato meat sauce 9,10

: Penne mit Schinken in Tomatensauce,  
 Champignons, Parmesan  
 : ham, tomato, minced meat sauce, mushrooms, parmesan cheese 11,80

Lasagne al forno mit Salat  
 Lasagne al forno, served with green salad 11,50

Bandnudeln in Rahmsauce mit Räucherlachs, Broccoli, Parmesan  
 Pasta in cream sauce with smoked salmon, broccoli, parmesan cheese 12,80

Tortillas pikant gefüllt mit Huhn, Bohnen, Mais, Sauerrahm, Käse  
 Tortillas filled with chicken pieces, beans, corn, sour cream, cheese 13,30

## Fleisch - & Pfannengerichte / *Meat dishes*

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <sup>A,C</sup> <i>Escalope of pork "Viennese" with chips</i>	€ 14,80
Wiener Schnitzel vom Kalb / <i>Escalope of veal</i>	€ 20,80
Cordon Bleu mit Petersilkkartoffeln, gemischter Salat <sup>A,C,G</sup> <i>Escalope of pork "Viennese", filled with ham and cheese, parsley potatoes, salad</i>	€ 19,10
Piccatta Milanese vom Hühnerbrustfilet auf Tomatennudeln <sup>A,C,G</sup> <i>„Piccatta Milanese“, chicken breast on pasta with tomato-sauce</i>	€ 17,40
Naturschnitzel vom Schwein mit Champignon- oder Zigeunersauce, Reis <i>Escalope of pork with mushroom sauce or sauce "gipsy style" with rice<sup>A,G,L,O</sup></i>	€ 18,00
Filet „Stroganow“ mit Spätzle <sup>A,C,G,L,O</sup> <i>Beef "Stroganow" in creamy sauce, spätzle</i>	€ 27,50
Kalbsrahmtopf mit Champignons und Spätzle <sup>A,C,O</sup> <i>Sauted veal in creamy sauce with mushrooms and spätzle</i>	€ 22,30
Indisches Currygeschnetzeltes mit Rosinenreis <sup>A,G,L,O</sup> <i>Chicken pieces in a mild cream- curry sauce with rice and raisins</i>	€ 19,20
Leberfilet "Tiroler Art" (gerösteter Speck und Tomatenscheiben) mit Reis <sup>A,L,O</sup> <i>Liver fillet "Tyrolean style" with rice</i>	€ 15,20
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln <sup>A,L,M,O</sup> <i>Sirlain steak with onions, roast potatoes</i>	€ 20,40
Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel <sup>A,G,L,O</sup> <i>Roast saddle of pork with sauerkraut, bread dumpling</i>	€ 13,90
Jäger-Hackbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse <sup>A,G,L,M</sup> <i>Minced meat "Hunter-style" with vegetables, roast potatoes</i>	€ 11,20

## Spezialitäten des Hauses & vom Grill / *from the Grill*

Pfeffersteak mit Speckbohnen und Pommes frites<sup>A,G,L,O</sup> € 32,60  
*Roast fillet of beef with pepper sauce, bacon beans, chips*

Steak „Natur“, Broccoli mit Butterbrösel, Pommes frites<sup>G,L,A,O</sup> € 32,60  
*Roast fillet of beef with broccoli and chips*

Grillteller mit Pommes frites und Gemüse<sup>G,L,A,O</sup> € 20,20  
*Mixed Grill with chips, vegetables selection*

Hirschfilet auf Preiselbeerjus mit sautierten Champignons, Spätzle<sup>A,C,L,O</sup> € 31,20  
*Fillet of venison, cranberry sauce, sauted champignons, spätzle*

Jägerpfandl: Filets vom Grill in Pilzrahmsauce, Pommes, Gemüse<sup>A,G,L,O</sup> € 26,90  
*Mixed grill in the pan with mushroom sauce, chips, vegetables*

1/2 oder 1/4 Grillhendl mit Pommes frites € 11,10  
*1/2 or 1/4 grilled BBQ-Chicken with chips* € 9,00

Gegrilltes Zanderfilet, Limettenbutter Petersilkkartoffeln, Grilltomate<sup>A,D,G</sup> € 20,10  
*Grilled pike perch with lime-butter, parsley potatoes, grilled tomato*

Gebratene Forelle in Knoblauchbutter, Petersilkkartoffeln, grüner Salat € 18,00  
*Grilled trout in garlic butter, parsley potatoes, green salad*

## Hausgemachte Mehlspeisen / *Homemade Sweets*

 Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus<sup>A,C,G</sup> € 10,70  
*Thick pancake pieces with raisins served with apple-purée*

 3 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade<sup>A,C,G</sup> € 9,90  
*3 Pancakes filled with apricot or cranberry jam*

Vegetarisch/Vegetarian = 

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

A= Glutenhaltiges Getreide/Grains containing gluten, B= Krebstiere/Crustaceans, C= Eier/Egg, D= Fisch/Fish, E= Erdnuss/Peanuts, F= Soja/Soy, G= Milch oder Laktose/Milk or lactose, H= Schalenfrüchte/Edible nuts, L= Sellerie/Celery, M= Senf/Mustard, N= Sesam/Sesame, O= Sulfite/Sulfite, P= Lupinen/Lupines, R= Weichtiere/Molluscs



## *Für unsere Kinder* *children's choice*

*Grillwürstchen mit  
Pommes € 8,10*  
*Grilled Frankfurters  
with potato chips*

*Wienerschnitzel mit  
Pommes € 9,10*  
*Escalope of pork  
breadcrumbs with chips*

*Chicken Nuggets mit Pommes € 8,30*  
*Chicken Nuggets with chips*

*Spaghetti  
Bolognese € 7,90*  
*Spaghetthi  
Bolognese*

*Marillenpalatschinke  
"Sweety" € 3,80*  
*Pancake filled with apricot jam*

*Fischstäbchen mit Pommes  
€ 8,40*  
*Fishfingers with chips*

