

Suppen | Soup

Tagessuppe <i>Soup of the day</i> (A,C,F,L,M)	€ 6.50
Rinderkraftsuppe Frittaten Backerbsen (A,C,F,L,M) <i>Beef broth soup with frittates or fried batter pearls</i>	€ 6.50

Salate | Salads

Gemischter Salat oder Blattsalat Hausdressing (A,C,E,G,L,M,O,P) <i>Mixed salad or leaf salad homemade dressing</i>	€ 7.50
Salatplatte mit gegrillten Hühnerbruststreifen Cocktailsauce Knoblauchbrot (A,C,E,F,G,L,M,O,P) <i>Salad plate with grilled turkey strips Cocktail sauce garlic bread</i>	€ 18.50
Tomaten Mozzarella Basilikum Aceto di Balsamico Olivenöl (G) <i>Tomato mozzarella basil balsamic vinegar olive oil</i>	€ 14.50
Frisches Knoblauchbaguette <i>Fresh garlic baguette</i> (A,G)	€ 5.20

Kleine Gerichte | small dishes

Kinderschnitzel vom Schwein Pommes frites Kids <i>schnitzel from pork chips</i> (A,C,E,G)	€ 12.90
Kinder-Grillwürstel Pommes frites <i>kids barbecue sausage chips</i> (A,C,E)	€ 11.50
Spaghetti Bolognese Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P) <i>Spaghetti Bolognese minced veal and beef</i>	€ 11.50
Portion Pommes frites Ketchup & Mayonnaise (E,C,L) <i>Portion chips ketchup & mayonnaise</i>	€ 8.50

Fleisch & Fisch | Meat & fish

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio-Milchkalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren (A,C,G) <i>Viennese Schnitzel from tyrolean organic veal parsley potatoes cranberry sauce</i>	€ 31.50
Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren (A,C,G) <i>Viennese Schnitzel from pork parsley potatoes cranberry sauce</i>	€ 22.00
Cordon Bleu vom Tiroler Bio-Milchkalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren (A,C,G) <i>Cordon Bleu from tyrolean organic veal parsley potatoes cranberry sauce</i>	€ 32.50
Cordon Bleu vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren (A,C,G) <i>Cordon Bleu from pork parsley potatoes cranberry sauce</i>	€ 23.50
Zanderfilet vom Grill Petersilienkartoffeln Weißwein-Dillrahmsauce Blattsalat (D,F,L,M,O) <i>Grilled zander fillet parsley potatoes white wine-dill cream sauce leaf salad</i>	€ 31.50
Spaghetti Bolognese Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P) <i>Spaghetti Bolognese minced veal and beef</i>	€ 17.00
<u>Auf Vorbestellung:</u>	
Vorspeise handgeschnittenes Beef Tartare vom Filet Toastbrot Butter (A,C,F,L,M) <i>Starter beef tartare of fillet cut by hand toast butter</i>	€ 26.00
Hauptspeise handgeschnittenes Beef Tartare vom Filet Toastbrot Butter (A,C,F,L,M) <i>Main beef tartare of fillet cut by hand toast butter</i>	€ 50.00



Vegetarische Gerichte | vegetarian dishes



Grosser Salatteller gegrillter Haloumi Knoblauchbrot (A, G, C) <i>Salad plate grilled haloumi garlic bread</i>	€ 18.90
Asiatisches Curry Gemüse Basmatireis (E, F, G, L, P) <i>Asian curry vegetables basmati rice</i>	€ 21.90
Gebackene Polentaschnitte Parmesan Ratatouille Crème Fraîche (A, G, F, H) <i>Fried Polenta parmesan parmesan ratatouille cream cheese</i>	€ 23.90
Penne all` Arrabiata Parmesan Basilikum (A, C, F, G, L, M, P) <i>Penne all` Arrabiata parmesan basil</i>	€ 17.00
Spaghetti vegetarische Bolognese (Wurzelgemüse) Parmesan (A, C, F, G, L) <i>Spaghetti vegetarian Bolognese (root vegetables) parmesan</i>	€ 16.90
Spaghetti hausgemachtes Basilikumpesto Parmesan (A, C, F, G, H) <i>Spaghetti homemade Basil Pesto parmesan</i>	€ 17.00



Dessert

Auf Vorbestellung:

Salzburger Nockerl ab 2 Personen (A,C,G) <i>Foamed up egg white for 2 Persons</i>	€ 36.00
und Hausgemachter Kaiserschmarrn Rum-Rosinen Zwetschgenröster ab 2 Personen (A,C,G,F) <i>Homemade Kaiserschmarrn rum soaked raisin stewed plums</i>	€ 19.80
Palatschinke Marillen-Marmelade (A,C,G) <i>Pancake apricot-jam</i>	€ 8.50
Palatschinke 2 Kugel Vanilleeis hausgemachte Schokoladesauce Schlagobers (A,C,G) <i>Pancake 2 scoops vanilla ice crem homemade choclate sauce whipped cream</i>	€ 14.50

Eisspezialitäten

Coupe Dänemark Vanilleeis hausgemachte Schokoladensauce Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Vanilla ice-cream with homemade chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 10.50
Bananensplit Vanilleeis Bananen hausgemachte Schokoladensauce Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Banana vanilla ice-cream homemade chocolate sauce whipped cream</i>	€ 11.50
Eisbecher „Suzette“ Vanilleeis / hausgemachte Orangen-Karamelsauce / Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Vanilla ice-cream with homemade orange caramel sauce and whipped cream</i>	€ 11.50
Kinder-Eisbecher Smarties <i>Kids ice cream cup 2 scoops Smarties</i> (P,O,H,G,F,E)	€ 7.90