

Suppen | Soup

Tagessuppe <i>Soup of the day</i> (A,C,F,L,M)	€ 6.90
Rinderkraftsuppe Frittaten Backerbsen (A,C,F,L,M) <i>Beef broth soup with frittates or fried batter pearls</i>	€ 6.90
Tiroler Gerstelsuppe mit Speck und Gemüse (A,C,F,L,M) <i>Tyrolean barley soup with bacon and vegetables</i>	€ 7.90

Salate | Salads

Gemischter Salat oder Blattsalat Hausdressing (A,C,E,G,L,M,O,P) <i>Mixed salad or leaf salad homemade dressing</i>	€ 7.90
Salatteller mit gegrillter Hühnerbrust Cocktailsauce Knoblauchbrot (A,C,E,F,G,L,M,O,P) <i>Salad plate with grilled chicken breast Cocktail sauce garlic bread</i>	€ 19.50
Hausgeräuchertes Saiblingsfilet „Hausfrauenart“ Butter Toastbrot Garnitur (D,F,L, M,G) <i>Smoked char filet butter toast </i>	€ 19.50
Frisches Knoblauchbaguette <i>Fresh garlic baguette</i> (A,G)	€ 5.50

Kleine Gerichte | small dishes

Kinderschnitzel vom Schwein Pommes frites Kids <i>schnitzel from pork chips</i> (A,C,E,G)	€ 13.50
Kinder-Grillwürstel Pommes frites <i>kids barbecue sausage chips</i> (A,C,E)	€ 12.00
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>	€ 8.90

Fleisch & Fisch | Meat & fish

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio-Milchkalb <i>Escalope from tyrolean organic veal</i>	€ 32.50
Wiener Schnitzel vom Schwein <i>Escalope from tyrolean organic pork</i>	€ 22.50
mit Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>with parsley potatoes cranberry sauce</i> (A,C,G)	
Cordon Bleu vom Tiroler Bio-Milchkalb <i>Cordon Bleu from tyrolean organic veal</i>	€ 34.00
Cordon Bleu vom Schwein <i>Cordon Bleu from pork</i>	€ 24.00
mit Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>parsley potatoes cranberry sauce</i> (A,C,G)	
Paprika Rahmschnitzel vom Tiroler Bio-Milchkalb Kalb <i>veal escalope with pepper cream sauce</i>	€ 31.00
Paprika Rahmschnitzel vom Schwein <i>pork escalope with pepper cream sauce</i>	€ 21.00
mit Butterspatzln <i>with butter „spätzle“</i> (A,C,G)	
Gegrillter Hausspieß (Rind Schwein Huhn Würstel) Kräuterbutter Pommes Frites (A,C)	€ 28.50
<i>Grilled skewer (beef pork chicken sausage) herb butter pommes frites</i>	
Pochiertes Saiblingsfilet Salzkartoffel Safran-Butter-Sauce Wurzelgemüwestreifen (D,L,O)	€ 36.50
<i>Poached char salted potatoes saffron butter sauce root vegetables</i>	
Gebratene Riesengarnelen Knoblauchbutter Basmatireis Kirschtomaten Rucola (B,L,O,R)	€ 33.90
<i>Grilled king prawns garlic butter basmati rice cherry tomato rocket salad</i>	
Gegrilltes Zanderfilet Petersilienkartoffel Weißwein-Dill-Sauce grüner Salat (D,L,O)	€ 32.50
<i>Grilled pike perch parsley potatoes white wine dill green salad</i>	
Spaghetti Bolognese Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P)	€ 17.50
<i>Spaghetti Bolognese minced veal and beef</i>	
<u>Auf Vorbestellung:</u>	
Handgeschnittenes Beef Tartare vom Filet Toastbrot Butter (A,C,F,L,M)	€ 29.50
<i>Starter beef tartare of fillet cut by hand toast butter</i>	



Vegetarische Gerichte | vegetarian dishes



Grosser Salatteller gegrillter Halloumi Knoblauchbrot (A,G, <i>Salad plate grilled haloumi garlic bread</i>	€ 18.90
Safran Risotto sautiertes Gemüse Rucola (E,F,G,L,P) <i>Saffron risotto vegetables rocket salad</i>	€ 25.50
Asiatisches Curry Gemüse Basmatireis (E,F,G,L,P) <i>Asian curry vegetables basmati rice</i>	€ 22.90
Tiroler Käsespatzln Krautsalat (A,C,G,F) <i>Tyrolean cheese spatzln cole slaw</i>	€ 19.50
Penne Pesto Genovese Parmesan (A,C,E,F,G,H) <i>Spaghetti homemade pesto genovese parmesan</i>	€ 17.50
Spaghetti vegetarische Bolognese (Wurzelgemüse) Parmesan (A,C,F,G,L) <i>Spaghetti vegetarian Bolognese (root vegetables) parmesan</i>	€ 17.50
Spaghetti Aglio Olio Parmesan (A,C,F,G) <i>Spaghetti aglio olio parmesan</i>	€ 17.50
Penne all` Arrabiata Parmesan Basilikum (A,C,F,G,L,M,P) <i>Penne all` Arrabiata parmesan basil</i>	€ 17.00



Dessert

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 choclote sauce whipped cream</i>	€ 14.50
Kürbiskern-Krokant Eisparfait Weichselragout (A,C,G) <i>Krokant pumpkin seed parfait ragout of sour cherry</i>	€14.00
Geeister Topfen-Marillenknödel Erdbeersauce (A,C,G) <i>Frapè of apricot dumpling strawberry sauce</i>	€12.90
<u>Auf Vorbestellung ab 2 Personen:</u>	
Salzburger Nockerl (A,C,G) <i>Foamed up egg white</i> und	€ 36.90
Hausgemachter Kaiserschmarrn Rum-Rosinen Zwetschgenröster ab 2 Personen (A,C,G,F) <i>Homemade Kaiserschmarrn rum soaked raisin stewed plums</i>	€ 21.00

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>	€ 10.90
Bananensplit Vanilleeis Bananen hausgemachte Schokoladensauce Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Banana vanilla ice-cream homemade chocolate sauce whipped cream</i>	€ 11.90
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>	€ 11.90
Kinder-Eisbecher Smarties <i>Kids ice cream cup 2 scoops</i> Smarties (P,O,H,G,F,E)	€ 7.90