Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeise:

„Vitello Tonnato“		
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern		€ 16,40
Spargelrisotto	als Vorspeise	€ 16,90
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse	als Hauptspeise	€ 21,80

Suppe:

Spargelcremesuppe	€ 9,20

Hauptgerichte:

Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise	
und heurigen Kartoffeln	€ 23,70
mit Beinschinken und heurigen Kartoffeln	€ 26,80
Gegrillte Maishendlbrust Supreme	
mit Spargelrisotto und frischem Gemüse	€ 28,90
Gegrilltes Zanderfilet	
mit Spargelrisotto	€ 28,60
Gebratenes Kalbsrückensteak und Marchfelder Spargel	
mit heurigen Kartoffeln Sauce Hollandaise	€ 34,80

Nachtisch:

Frische Erdbeeren	
mit hausgemachem Sauerrahmeis und weißer Schokolade	€ 10,90

Guten Appetit!

Suppen/Vorspeisen/Nudelgerichte

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Frittaten		€	6,80
Haugemachte Gulaschsuppe		€	8,60
Knoblauchrahmsuppe mit knusprigen Croutons		€	8,20
Tiroler Speck mit Bauernbrot		€	16,80
Carpaccio vom Almochsenfilet mit Ruccola		€	16,90
Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle und brauner Butter	3 Stück	€	9,80
	5 Stück	€	15,90
Weinbergschnecken nach altem Hausrezept im Gemüsesud mit Kräuterbutter überbacken		€	15,60
Spaghetti Bolognese **mit würzigem Wurzelgemüse-Fleischsugo**		€	17,10
Spaghetti mit gebratenen Garnelen **und Kirschtomaten**		€	21,90

Frische Salate

Salatschüssel mit Balsamicodressing	€	6,80
„Bauernsalat" verschiedene Blattsalate mit Ei, Kartoffelscheiben, geröstetem Speck und Hausdressing dazu Bauernkrustenbrot	€	15,60
„Feta Salat" mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und Feta Käse an Olivenöl und Balsamicodressing	€	17,40

Österreich genießen

Original Tiroler Gröstl: *Kartoffelscheiben/gekochtes Rindfleisch/ Zwiebel/frische Kräuter/Spiegelei* ***mit lauwarmen Speckkrautsalat***	€	18,90
Käsespätzle *mit würzigem Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln*	€	18,40
Wienerschnitzel ***vom Schwein*** *im Butterschmalz gebraten serviert mit Kartoffelsalat*	€	19,80
Kalbsrahmgulasch *mit Butterspätzle*	€	25,60
Das „Tiroler Pfandl" ***Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons*** *in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle*	€	27,90
Schweinbraten *mit Serviettenknödel und Sauerkraut* ***(Da wir unseren Schweinebraten täglich frisch für Sie einbraten, bitten wir Sie um Verständnis, wenn die letzte Portion einmal schon verkauft sein sollte.)***	€	18,40
Gegrilltes Tiroler Lachsforellenfilet *mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat*	€	27,90

Für unsere jüngsten Genießer

Würstel mit Pommes frites	€	11,40
Fischstäbchen mit Pommes frites	€	11,60
Schnitzel „Wiener Art" mit Pommes frites	€	13,60
Spaghetti Bolognese	€	11,80

Unsere Grillspezialitäten

„Spare Ribs" nach Art des Hauses	€	22,80
Hühnerbrustfilet vom österreichischen Freilandhuhn	€	18,40

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilagen!
Eine Beilage und unsere Grillsaucen sind inkludiert!
Jede weitere Beilage € 5,90

Knoblauchbrot	**Grillgemüse**
Steak Pommes	**Maiskolben**
Röstkartoffeln	

Grillvariation Hühnerfilet, Schweinerücken und Rinderhuft serviert mit Pommes frites und gegrilltem Gemüse	€	27,90
„Südtiroler Stuben" Grillplatte ab 2 Personen Rinderhuft/Schweinerücken/Hühnerfilet/Lammkotelette Röstkartoffeln/ Pommes frites /Grillgemüse	€	57,80

Aus der süßen Küche

Helles und dunkles Schokoladenmousse	€	8,40
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne und Vanillesauce	€	7,40
Fruchtige Himbeeren in Ziegentopfencreme	€	7,20
Nougat Topfenknödel	€	8,20
Südtiroler Stuben Tagesdessert	Preis laut Tageskarte	
Dessertvariation	€	16,90

Unsere Speisen und Getränke können Allergene laut der „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung" von A bis R enthalten.