

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	€	4,60
Cremsuppe von der Strauchtomate	€	5,90
Tiroler Knoblauchrahmsuppe mit knusprigen Croutons	€	5,60
Hausgemachte Gulaschsuppe	€	6,50

Vorspeisen

Tiroler Speckbrettl mit Bauernbrot	€	11,90
Tiroler Räucherforelle mit Preiselbeerobers und Toast	€	11,60
Carpaccio vom Almochsenfilet mit Ruccola	€	12,90
Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen (3 Stück) mit Steinpilzfülle und brauner Butter	€	9,20
Weinbergschnecken im Gemüsesud mit Kräuterbutter überbacken dazu geröstetes Weißbrot	€	12,40

Nudelgerichte

Tomatenspaghetti mit Knoblauch und Basilikum	€	10,80
Spaghetti Bolognese mit hausgemachtem Fleischsugo	€	11,30
Spaghetti „Carbonara“	€	11,90
Spaghetti mit Streifen vom Rindsfilet und Kirschtomaten	€	13,80
Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten	€	14,60

Für unsere jüngsten Genießer

Würstel mit Pommes frites	€	7,50
Fischstäbchen mit Pommes frites	€	6,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€	8,90
Spaghetti Bolognese	€	6,90

Vom Lavasteingrill

Zu jedem Grillgericht servieren wir eine Beilage nach Wahl
und unsere hausgemachten Grillsaucen

Filetsteak für den kleinen Hunger 180g	€	30,80
NEU! jetzt vom argentinischen Rind - in Premiumqualität!		
Filetsteak für den großen Hunger 250g	€	41,30
NEU! jetzt vom argentinischen Rind - in Premiumqualität!		
„Spare Ribs“ nach Art des Hauses	€	16,10
Hühnerbrustfilets aus steirischer Bodenhaltung	€	14,90
Rinderhufsteak 220g	€	23,60
Lachssteak vom schottischen Atlantik Lachs	€	22,80

Beilagen

Knoblauchbrot
Speckbohnen
Folienkartoffeln
Maiskolben

Reis
Pommes frites
Röstkartoffeln
Grillgemüse

*Eine Beilage ist inkludiert, jede weitere
€ 4,20*

Grillteller	€	20,80
mit Hühnerfilet, Schweinelende und Rinderhufsteak serviert mit Pommes frites und gegrilltem Gemüse		
„Südtiroler Stuben“ Grillplatte ab 2 Personen	€	48,00
mit Rind-, Schweine-, Lamm- und Hühnerfleisch, dazu servieren wir Röstkartoffeln, Pommes frites und Gemüse		

Frische Salate

Gemischte Salatschüssel	€	4,90
„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate mit Ei, geröstetem Speck und Hausdressing dazu Bauernkrustenbrot	€	9,60
„Feta Salat“ mit Gurken, Tomaten, Paprika, weißen Bohnen, Oliven, Zwiebelringen und Feta Käse an Olivenöl und weißem Balsamico	€	9,80

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

Traditionell und immer Aktuell

Original Tiroler Gröstl: Kartoffeln werden mit zarten Scheiben vom gekochten Rindfleisch, Zwiebeln und Kümmel in der Pfanne geröstet, mit einem Spiegelei garniert. Dazu ein lauwarmer Speckkrautsalat	€	14,80
Tiroler Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	€	12,90
Wienerschnitzel vom Schwein Klassisch in der Pfanne mit Butterschmalz gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	€	14,60
Klassischer Zwiebelrostbraten aus der Hüfte serviert mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	€	21,90
Das „Tiroler Pfandl“ Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€	19,90
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.)	€	13,90
„Wilderer Pfandl“ aus heimischer Jagd Ein feines Wildgulasch von Hirsch und Reh mit Serviettenknödel, Rotweinbirne und Preiselbeeren	€	22,90
Gegrilltes Tiroler Bachforellenfilet mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	€	22,80

Aus der süßen Küche

Helles und dunkles Schokoladenmousse	€	6,80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	€	4,90
Fruchtige Himbeeren in Ziegentopfencreme	€	6,30
Dessertvariation für 2 Personen	€	14,90
Tobleroneparfait & Caramel-Crème Brûlée	€	8,90
Nougat Topfenknödel mit Balsamico-Weichseln	€	6,90