

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Cremesuppe von der Strauchtomate

*Tiroler Knoblauchrahmsuppe
mit knusprigen Croutons*

Hausgemachte Gulaschsuppe

Vorspeisen

Tiroler Speckbrettl mit Bauernbrot

*Tiroler Räucherforelle
mit Preiselbeerobers und Toast*

Carpaccio vom Almochsenfilet mit Ruccola

*Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen (3 Stück)
mit Steinpilzfülle und brauner Butter*

*Weinbergschnecken
im Gemüsesud mit Kräuterbutter überbacken*

Nudelgerichte

Tomatenspaghetti mit Knoblauch und Basilikum

Spaghetti Bolognese mit hausgemachtem Fleischsugo

*Spaghetti mit Streifen vom Rindsfilet
und Kirschtomaten*

*Spaghetti mit gebratenen Garnelen
und Kirschtomaten*

Für unsere jüngsten Genießer

Würstel mit Pommes frites

Fischstäbchen mit Pommes frites

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

Spaghetti Bolognese

Vom Lavasteingrill

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

Filetsteak für den kleinen Hunger 180g

NEU! jetzt vom argentinischen Rind - in Premiumqualität!

Filetsteak für den großen Hunger 250g

NEU! jetzt vom argentinischen Rind - in Premiumqualität!

„Spare Ribs“ nach Art des Hauses

Hühnerbrustfilets aus steirischer Bodenhaltung

Rinderhufsteak 220g

Lachssteak vom schottischen Atlantik Lachs

Beilagen

Knoblauchbrot

Speckbohnen

Folienkartoffeln

Maiskolben

Reis

Pommes frites

Röstkartoffeln

Grillgemüse

Eine Beilage ist inkludiert

Grillvariation

*Hühnerfilet, Schweinelende und Rinderhufsteak serviert mit
Pommes frites und gegrilltem frischem Gemüse*

„Südtiroler Stuben“ Grillplatte ab 2 Personen

*mit Rind-, Schweine-, Lamm- und Hühnerfleisch, dazu servieren wir
Röstkartoffeln, Pommes frites und Gemüse*

FrISChe Salate

Gemischte Salatschüssel

„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate mit Ei, geröstetem Speck
und Hausdressing dazu Bauernkrustenbrot

„Feta Salat“ mit Gurken, Tomaten, Paprika, weißen Bohnen,
Oliven, Zwiebelringen und Feta Käse an Olivenöl und weißem Balsamico

*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

Tiroler Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln

Wienerschnitzel vom Schwein

Klassisch in der Pfanne mit Butterschmalz gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Klassischer Zwiebelrostbraten aus der Hüfte

serviert mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

Das „Tiroler Pfandl“

Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

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.)

„Wilderer Pfandl“ aus heimischer Jagd

Ein feines Wildgulasch von Hirsch und Reh mit Serviettenknödel, Rotweinbirne und Preiselbeeren

Gegrilltes Tiroler Bachforellenfilet

mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

Aus der süßen Küche

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Fruchtige Himbeeren in Ziegentopfencreme

Dessertvariation für 2 Personen

Tobleroneparfait & Caramel-Crème Brûlée

Nougat Topfenknödel mit Balsamico-Weichseln