



Speisen (stand 15. Juli 2021)

Vorspeisen / Suppe / Salat

Frittatensuppe

Rinderbrühe mit Kräutern und Palatschinkenstreifen 7,90
(1, 3, 9, 13)

Beef Tatar zum selbst Anmachen,

(Eigelb, Senf, Kapern, Sardellen, rote Zwiebeln, Cornichons), Salatbouquet
(3, 7, 8, 10, 13)

- groß (160g): 20,90
- klein (100g): 16,90

Marktfrischer Salat mit Kernölvinaigrette

(a, c, e, g, h, i, j)

- groß: 10,90
- klein: 5,90



wahlweise mit:

- Backhendlbrust in Kürbiskernbröseln + 8,90
(a, c, e, m)
- geflammtem Ziegenkäse, mit Honig gratiniert + 8,90
(c, g, h, i, j; 2, 3)

Jausnbrettl (Brot inklusive)

Tiroler Speck, Rollschinken mit Wacholder, Kren, Bergkäse, Käseknacker, Peperoni-Knacker, Bierbeißer frisch und luftgetrocknet, Saure Gurken, getr. Paradeisdip, Krautsalat, hausgemachte Tiroler Almschnapsbutter (a, c, g, i, j, m; 1, 2, 3, 7)

Klein 15,90
Groß 20,90



Zum Jusenbretl

Portion Oliven*	2,90
Portion Bergkäse*	4,90
Portion Tiroler Speck*	5,90
Portion Brot mit Dip / Butter*	2,90

*(a, c, g, i, j, m; 1, 2, 3, 7)

Hauptgerichte / vegan / vegetarisch

Vegetarische hausgemachte Kaasspatzen,

Bergkäse, Röstzwiebeln, Sahne (a, c, j, g, i, h; 2)

Groß 13,90

Klein 8,90

Hausgemachte Knödel

drei aus fünf selbst kombinieren

- **Spinatsemmelknödel (vegan)** 4,90
(a, e, f, h, m)
- **Semmelknödel** 3,90
(a, e, f, h, m)
- **Tiroler Speckknödel** (2, 7, a, e, f, h, m) 3,90
- **Rote-Beete-Knödel (vegan)** (a, e, f, h, m) 3,90
- **Kaaspressknödel** (8, a, e, f, h, m) 4,90

Saucen/Toppings zu den Knödeln. bitte umblättern!



wahlweise zu den Knödeln.

Parmesan	1,90
Salbei-Olivenölschmelze	1,90
Heubutter	1,90
Egerlingsrahmsauce	3,90
Bergkäsesauce	4,90
Gebratene Kräuterseitlinge	3,90

Hausgemachte Fischstäbchen vom Rotbarsch,

dazu lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat (a, i, j, m; 3, 5, 7, 8) 14,90

Hauptgerichte / Fleisch _____

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

im Butterschmalz gebacken, lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat, Preiselbeeren

Damenportion (klein, ca. 100g) 16,90

Herrenportion (groß, ca. 180g) 25,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Egerlingsrahm-Schnitzel

im Butterschmalz gebacken, Spätzle und Gurkensalat

Damenportion (klein, ca. 100g) 18,90

Herrenportion (groß, ca. 180g) 26,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Großglockner Kalbsschnitzel

paniertes Kalbsschnitzel (ca. 100g) auf einer Scheibe Bauernbrot, gratiniert mit Speck und Bergkäse, marktfrischer Salat

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

21,90



Cordon bleu vom Kalb mit Tiroler Speck und Bergkäse, Braterdäpfeln, Beilagensalat (1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)	22,90
Zart gekochter Rindertafelspitz Salzerdäpfel, Wurzelgemüse, milde Krensaucе (2, 3, 8; c, g, i, j)	19,90
Kalbsfleischpflanzerl, Spiegelei, Braterdäpfel, Senf, Beilagensalat (3, 7, 8, 10)	15,90
Tiroler Gröstl (Braterdäpfel, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch, Almkrauter, Rindertafelspitz), in der Pfanne mit Spiegelei serviert (i, j, m; 3, 5, 7, 8)	12,90
Wildgulasch Je nach Verfügbarkeit Wildschwein, Reh oder Hirsch Mit gebratenen Semmeltalern und kleinem Salat (1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)	21,90



Beilagen

Kleine Kaasspatzen (a, c, j, g, i, h, 2)	8,90
Portion Spatzen (a, c, j, i, h, 2)	5,90
Portion Pommes Frites (2, i, j)	4,90
Buttergemüse Lauch, Sellerie, Karotten (2, 8)	4,90
Erdäpfel-Gurkensalat (1, 2, 3, 8; g, j, h, i, m)	3,90
Portion Braterdäpfel (2, 3)	5,90
Krautsalat (Weiß oder Rot) (2, 3, 8, j, h, i, m)	3,90



Dessert

Frisch g'machter Kaiserschmarrn

Mandeln / Rum-Rosinen / Staubzucker / Rotwein-Zwetschgenröster 9,90
(e, f, h, g, k, m)

Ofenwarmer hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis aus eigener Herstellung und Schlagobers 7,90
(1, 2, 3; c, g, m)

Affogato al caffè

Nockerl hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso 4,-
(2, 3, 8, 9; c, g, h)

Ofenwarmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern,

Waldbeerenragout, hausgemachtes Vanilleeis und Schlagobers 8,90
(3, 7, 8; c, e, g, h)

Hausgemachtes **Vanilleeis** mit geröstetem Kürbiskernöl 4,-
(3,8,c,g,h)

Hausgemachtes **Schokoladeneis** 3,- / Nockerl
(3,8,c,g,h)

Süße Knödel nach Tagesempfehlung

Saisonweise Zwetschge, Nougat, Erdbeere oder Marille
fragen Sie unsere Kollegen!



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / Deklarationspflichtige Allergene:

1= mit Farbstoff

2= mit Konservierungsstoff

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Geschmacksverstärker

5= geschwefelt

6 = geschwärzt

7= mit Phosphat

8 =mit Milcheiweiß

(bei Fleischerzeugnissen)

9= koffeinhaltig

10= chininhaltig

11 =mit Süßungsmittel

13 =gewachst

a = Glutenhaltiges Getreide

b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c =Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h = Schalenfrüchte

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse