

**Duett vom gebeiztem Kwellsaibling & Lachs**

Gurken - Tomaten - Pinienkerne

Dill-Zitrusmarinade 14,50

**Carpaccio vom Tiroler Almochsen**

Parmesan - Ruccola - Baguettetoast 12,50

**Marinierter Tafelspitz**

Kernöl - Zwiebelringerl 12,90

**Pustertaler Schlutzkrapfen**

Parmesan und zerlassene Butter

Vorspeise (4 Stück) 8,50

Hauptspeise mit Salat (7 Stück) 13,00

**Tafelspitzbouillon**

mit **Milzschnitten** oder **Frittaten** 4,80

**Tiroler Speckknödelsuppe** 5,50

**Südtiroler Weinsuppe**

mit Zimteroutons 5,30

**Blattsalate mit geröstetem Speck**

Kürbiskernen - Brotwürfel 12,00

**Gemischter Salat**

groß 6,80 / klein 5,50

**Nur für unsere kleinen Gäste**

**Grillwürstl** - Pommes frites 7,00

**Kleines Wienerschnitzel** - Pommes frites 8,50

**Spaghetti** - Sugo 6,00

Für kleine Portionen ziehen wir Euro 2,00 ab.

Warme Küche von 11:30 bis 14:00

und von 17:30 bis 21:00 Uhr

**Filetsteak vom Almochsen (250g)**  
Rotweinsauce - frisches Marktgemüse  
Kräuterbutter - Kroketten 32,80

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Petersilkartoffel - Salatteller - Preiselbeeren 20,00

**Gebackenes Schweineschnitzel**  
Petersilkartoffel - Salatteller - Preiselbeeren 14,50

**Schweinsfilet mit Rahmchampignons**  
buntes Gemüse - Kroketten 18,90

**Tranchen von der Kalbsleber**  
gebratene Apfelscheiben - Röstzwiebel  
gemischtes Gemüse - Butterreis 19,50

**Gekochter Tafelspitz - Gemüsestreifen**  
Röstkartoffeln - Spinat - Apfelkren 20,50

**Isser Tris** Spinatknödel - Kasnocken  
Schlutzkrapfen mit Parmesan – zerlassene Butter  
grüner Salat 13,50

**Kasspatzl'n mit Bergkäse**  
Röstzwiebeln 13,00

**Pochiertes Lachsfilet - Brokkoli**  
Gemüsestreifen - Kartoffeln 19,50

**Zanderfilet vom Rost**  
Blattspinat - Dillsenfauce - Salzkartoffel 19,50

**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss!  
In unserer Küche wird mit allen 14 allergenen Stoffen gekocht. Wir informieren auf  
Nachfrage gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.**