

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
Petersilkkartoffel - Salatteller – Preiselbeeren 20,00

Gebackenes Schweineschnitzel
Petersilkkartoffel - 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.