

Empfehlung

UNSERES KÜCHENTEAMS
OUR CHEF'S RECOMMENDATIONS

Empfehlung ab 18:00 Uhr

VORSPEISEN

STARTERS

- Carpaccio vom Hirschfilet** (A, G, M) 24,00
Salatgarnitur, Sauce Cumberland, Parmesan, Toastbrot
Venison carpaccio, salad garnish, Cumberland sauce, Parmesan cheese, toast
- Thunfischsalat** (A, C, G, D, H) 19,80
Frische Blattsalate mit Gurken, Oliven, Mais, Bohnen, Kapern und Mayonnaise, dazu Hausbrot.
Tuna salad with fresh leaf salads, cucumbers, olives, corn, beans, capers and mayonnaise, served with homemade bread.
- Halbes Dutzend Garnelen** (A, B, G, H, O) 16,50
In Paprika, Knoblauch und Olivenöl gebratene Garnelen, dazu knuspriges Knoblauchbrot.
Half a dozen prawns, fried with paprika, garlic and olive oil, served with crispy garlic bread.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

- Rinderroulade nach Art des Hauses** (C, G, L, M, O) 33,80
Zarte Rinderroulade, gefüllt mit Karotten, gelben Rüben, Essiggurken, Senf und Speck, in kräftiger Rotweinsauce geschmort, dazu cremiges Kartoffelpüree.
Beef roulade, filled with carrots, yellow turnips, pickles, mustard and bacon, braised in a rich red wine sauce, served with creamy mashed potatoes.
- Spare Ribs in Chili-Honig-Marinade** (A, G, M) 28,60
Saftig marinierte Spare Ribs mit zweierlei Dips, dazu wahlweise knuspriges Knoblauchbaguette oder Pommes frites.
Juicy spare ribs in a chili-honey marinade with two dips, served with a choice of crispy garlic baguette or french fries.
- Rinderfilet** (ca. 200 g) (A, C, G, L, M, O) 52,50
Zart gebratenes Rinderfilet mit aromatischer Pfeffersauce, knusprigen Kroketten und buntem Mischgemüse.
Grilled beef fillet (approx. 200 g) with aromatic pepper sauce, crispy croquettes and mixed vegetables.
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“** (A, C, G) 39,20
Zarte Rinderfiletspitzen in cremiger Sauce mit Paprika, Champignons, Essiggurken und einem Schuss Weinbrand, dazu hausgemachte Eierspätzle.
Beef fillet strips "Stroganoff" in a creamy sauce with peppers, mushrooms, pickles and a dash of brandy, served with homemade egg spaetzle.

DESSERT

DESSERTS

- Frisch gebackener Blechkuchen** (A, C, G) 6,50
Freshly baked sheet cake
- mit Sahne** (A, C, G) 7,50
with whipped cream
- Coupe Danmark** (C, G, H) 8,90
2 K. Créma Vanilla, 2 K. Schokolade, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, roasted almonds, whipped cream
- Gemischtes Eis (3 Kugeln)** (C, G) 7,20
Mixed ice cream (three scoops of ice cream)
- mit Sahne** (C, G) / *with whipped cream* 6,90
ohne Sahne (C, G) / *without whipped cream*

Guten Appetit! ♥

ENJOY YOUR MEAL!





SUPPEN & VORSPEISEN

SOUPS & STARTERS

Klare Rindsuppe mit ...

- ✦ mit hausgemachten Frittaten 7,20
Beef consommé with pancake strips
(ACGL)
- ✦ mit Fadennudeln 7,20
Beef consommé with noodles
(ACGL)
- ✦ mit Backerbsen 7,20
Beef consommé with fried batter pearls
(ACGL)
- ✦ mit hausgemachtem Kaspressknödel 9,20
Consommé with cheese dumplings
(ACGL)

Alt-Wiener-Suppentopf

Hausgemachte Rindsuppe mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse
Homemade beef soup with noodles, beef and vegetables
(ACGL)

11,20

Törggelle Brett'l

mit gemischten Tiroler Spezialitäten
Speck, Käse, Hauswurst, Kren
Mixed tyrolean specialities
bacon, cheese, smoked sausage, horseradish
(AM)

22,80

Tiroler Schlutzkrapfen

mit Steinpilz- und Graukasfülle in brauner Butter
mit Parmesanspäne dazu Blattsalat
(Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH, Hall i.T.)
Tyrolean pasta pockets with a porcini and "Graukas" cheese filling
in brown butter with parmesan shavings, served with leaf salad
(ACG)

4 Stk. als Vorspeise 19,20

6 Stk. als Hauptspeise 28,80

SALATE

SALADS

Blattsalate mit Hausdressing

Green salad
(G)

8,50

Gemischter Salat mit Hausdressing

Mixed salad, small
(G)

9,20

Krautsalat

Cabbage salad

8,10

DESSERT

DESSERTS

Eispalatschinken 2 Stk Palatschinken, Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers

Vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
(ACG)

11,80

Marillen-Palatschinken 2 Stk Palatschinken / Marillenmarmelade / Staubzucker

Apricot jam / powdered sugar
(ACG)

9,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus (Bitte haben Sie Geduld!)

Kaiserschmarrn (sugared pancake with raisins) with stewed plums and apple sauce (Please have some patience!)
(ACG)

16,40

Apfelstrudel apple strudel (ACG)

mit Sahne / with whipped cream (G)

mit Vanillesauce / with vanilla sauce (G)

mit Vanilleeis / with icecream (G)

6,50

7,20

8,50



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Ofenkartoffel mit saisonalem Gemüse dazu Sauerrahmdip <i>Baked potato with seasonal vegetables and sour cream dip</i> (G)	19,50
Ofenkartoffel mit Hühnerfiletstreifen und roten Paprika dazu Sauerrahmdip <i>Baked potato with chicken fillet strips, red peppers and sour cream dip</i> (G)	22,80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei <i>Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and fried in a pan) with a fried egg</i> (C)	17,50
Käsespätzle im Pfandl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln <i>Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions</i> (ACGL)	17,90
Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb in der Pfanne gebacken dazu servieren wir Petersilienkartoffel <i>"Wiener Schnitzel" of the Tyrolean mountain calf with parsley potatoes</i> (ACG)	33,50
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) in der Pfanne gebacken dazu servieren wir Pommes frites <i>Schnitzel „Viennese Style“ (pork meat) with fries</i> (ACG)	22,30
Schnitzelplatte ab 2 Personen pro Person Schwein, Kalb, Huhn & Rind dazu Pommes und Kartoffelsalat und 2 Dip-Saucen <i>Schnitzel platter for 2 or more people 40,00 per Person</i> <i>from pork, veal, chicken & beef with fries, homemade potato-salad and various dipping sauces</i> (ACGM)	40,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Preiselbeeren.
If you wish, we will serve you cranberries.

Tiroler Burger Saftiger Rindfleischburger medium gebraten auf Salat mit Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes <i>Tyrolean Burger – Juicy beef burger (medium) on lettuce with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and French fries</i> (ACG)	24,50
Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kartoffelspalten, saisonales Gemüse und Kräuterbutter <i>Entrecote served with potato wedges, seasonal vegetables and herb butter</i> (AG)	39,50
Tiroler Zwiebelrostbraten vom Rinderbeiried mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebel <i>Roast beef with onions with roasted potatoes, bacon beans and homemade roasted-onions</i> (AO)	38,90
Schweinsbraten mit Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel <i>Roast pork, gravy, cabbage and white bread dumplings</i> (ACGMO)	23,90
Champignon-Rahm-Schnitzel vom Schwein mit Gemüsereis <i>Mushroom cream pork schnitzel with vegetable-rice</i> (GL)	25,80