

Vorspeisen

Tafelspitzsülzchen, Linsensalat, Kernöl, hausgem. Bauernbrot
11,00

Auberginen- Tatar (vegan) mit Koriander Pesto, Toastbrot 13,80

San Daniele Schinken mit Melone und Grissinis 14,40

Tiroler Bauernspeck und Almkäse mit hausgem. Bauernbrot 10,00

Hausgemachtes Leberwurstbrot mit rotem Zwiebel Chutney 6,50

Suppen

Kräuterfrittatensuppe 4,60

Tiroler Knödelsuppe 5,40

Milzschnittensuppe 5,00

Spargelcremesuppe mit frischen Kräutern 6,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 6,90

Salate

Bunter Blattsalat mit Backhendlstreifen (heimische Maishendlbrust)
13,80

Bunter Blattsalat, Avocadospalten,
gebr. Zander u. Lachsforellenfilet 14,80

Salatplatte mit Ei 9,00

Gemischter Salat 5,40

Krautsalat 4,50

Bunter Blattsalat mit Balsamico- Olivenöl-Joghurtdressing 5,80

Hauptspeisen

Forelle Müllerin in Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln	18,40
Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln und San Daniele Schinken	17,40
Wiener Schnitzel v. Schwein, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	13,80
Cordon bleu v. Schwein, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	15,60
Rindfleischgröstl mit Krautsalat	12,60
Gekochtes Rindsschulterscherz mit Kren, Röstkartoffeln und Spinat	17,80
Geröstete Leber vom Almschwein in Balsamicosauce mit Röstkartoffeln und Gemüse garnitur	15,80
Geschmorter Hirschbraten in Rotweinsauce mit Butterspätzle und Preiselbeeren	18,60

Nachspeisen

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	9,80
Apfelräder im Bierteig gebacken mit Zimtzucker	5,80
Waldbeernocken mit Vanilleeis	5,80
Warmer Schoko- Nussguglhupf mit Walnußeis, Schokosauce	8,40
Hausgemachtes Rhabarbereis auf Rhabarberragout	6,80
Weißes Schokoladensüppchen mit hausgemachtem Wildkirscheis, Kokoscrumbles	6,80