

Vorspeisen

Ofenfrisches Knoblauchbaguette ^{A,G,L} mit frischen Kräutern	4,50
Geräuchertes Forellenfilet ^{A,D,F,G,O} mit Sahnekren und Toast	11,00
Beef Tartare ^{A,G,F,M} an mariniertem Blattsalat, Zwiebelringen und Toast	19,00
Salat vom Buffet *	6,00

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon mit Grießnockerl ^{A,C,L}	6,00
Klare Rindsbouillon mit Frittaten ^{A,C,G,L}	6,00
Tomatencremesuppe ^{A,G} mit Sahnehaube, Kräutercroutons und geriebenem Edamer	6,50
Knoblauchcremesuppe ^{A,G} mit Sahnehaube und Kräutercroutons	6,50

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein ♦ A,C,G	17,50
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat vom Buffet	
Rahmschnitzel vom Schwein ♦ A,C,G	16,50
mit hausgemachten Butterspätzle und Salat vom Buffet	
Gebackenes Cordon Bleu vom Schwein ♦ A,C,G	19,00
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat vom Buffet	
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet ♦ A,C,G,L	21,00
auf Champignonrahmsauce, dazu hausgemachten Butterspätzle und Salat vom Buffet	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb ♦ A,C,G	24,50
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat vom Buffet	
„Elefantenohr“ ♦ G,L	21,00
dünn geklopfter, kurz gebratener Rostbraten mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat vom Buffet	
Zwiebelrostbraten ♦ A,L,O	25,00
mit Kartoffelkroketten, Speckbohnen Salat vom Buffet	
Gegrilltes Filetsteak 250g G,L	36,00
mit Kräuterbutter, Speckbohnen, Gervaistasche, Pommes Frites und Salat vom Buffet	
Pfefferrahmsauce G,L,O	3,00
Grillteller ♦ A,C,G,L,M	24,50
mit den besten Stücken von Schwein, Rind und Huhn dazu Kräuterbutter, Gervaistasche, Pommes Frites und Salat vom Buffet	

Gegrilltes Filet von der Hühnerbrust ♦ ^{C,G,LM}	18,00
mit Kräuterbutter, Rahm-Blattspinat und Kräuterreis	
Gebackene Hühnerfiletspitzen ^{A,C}	15,00
auf mariniertem Blattsalat	
Großer Salat vom Buffet *	9,50
mit gebackenen Hühnerfiletspitzen ^{A,C}	17,50
Lachsforellenfilet ^{D,G,O}	24,50
geräuchert und im Dampf erhitzt, mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet	
Gebratenes Bachforellenfilet ♦ ^{A,C,D,G,M}	21,50
mit Sauce Tartare, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet	
Tiroler Schlutzkrapfen ♦ ^{A,C,G}	13,00
mit Parmesan, brauner Butter und Salat vom Buffet	
Schmankerlteller ^{A,C,G,L}	17,00
Schlutzkrapfen, Kasnocken und Spinatknödel auf Rahm-Blattspinat mit Parmesan, brauner Butter und Salat vom Buffet	
Spaghetti Aglio e Olio ♦ ^{A,C,G,L}	13,00
mit Rucola, Knoblauch, Olivenöl und Salat vom Buffet	
Tiroler Käsespätzle ♦ ^{A,C,G,L}	15,50
mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	

LIEBE GÄSTE...

♦ Alle mit diesem Zeichen versehenen Gerichte servieren wir auf Wunsch auch als kleine Portion

Desserts

1 Kugel Johannisbeersorbet ^{A,C,F,G,O}	4,50
mit einem Schuss Cabernet Sauvignon Rosé Sekt	
Sorbetvariation ^{A,C,F,G}	7,20
aus Johannisbeere, Mango und Zitrone	
Eispalatschinken ^{A,C,F,G}	7,50
mit Schokoladensauce und Schlagsahne	
2 Marillenpalatschinken ^{A,C,F,G}	7,50
mit Schlagsahne	
Kleiner Schokoladenkuchen ^{A,C,F,G,H}	7,80
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne	
Zwetschken-Topfenknödel ^{A,C,G}	7,50
mit Butterbrösel	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{A,C, ACG}	3,90
mit Schlagsahne ^G	4,50
mit Vanillesauce ^G	5,40
mit Vanilleeis und Schlagsahne ^G	5,80

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte.

Legende zur Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

A ... glutenhaltiges Getreide	B ... Krebstiere	C ... Ei	D ... Fisch
E ... Erdnuss	F ... Soja	G ... Milch oder Laktose	H ... Schalenfrüchte
L ... Sellerie	M ... Senf	N ... Sesam	O ... Sulfite
P ... Lupinen	R ... Weichtiere		

* ... Informationen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Zusatzinformationen:

Die Kennzeichnung bezieht sich auf die servierten Speisen, jedoch ohne Berücksichtigung der Inhaltsstoffe der Salate.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.