

Vorne Weg

Suppen

Tagessuppe

Rindsbouillon mit **Kräuterfrittaten** *a,c,g,l*

Hausgemachte **Gulaschsuppe** mit Brot *a*

Rindsbouillon mit **Kaspressknödel** *a,c,g,l*

Vorspeisen

Tatar vom Rind mit Cacik
serviert mit Toastbrot und Trüffelbutter *a,c,g*

Burrata mit Tomaten und gereiftem Balsamico
serviert mit Schwarzbrot *a,c,g*

Portion gemischten Salat

Kinderteller (nur für Kinder)

"Goofy-Teller" kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites, Ketchup und Gemüse *a,c,g*

"Biene Maja"
kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus *a,c,g*

"Sponge Bob"
Spätzle mit Sauce *a,c,g*

"Räuberteller" Besteck und leerer Teller und so
viel von Mama und Papa klauen wie man will

Mitten Drin

Bären-Klassiker

„A bäriger Toast“

Beiriedstreifen in Teriyaki-Sauce auf hausgemachtem Fladenbrot, Avocado-creme und Blattsalaten *a,c,g,l*

- ❖ **Tiroler Gröstl** mit Spiegelei (Freiland) *c,m*

- ❖ **Wiener Schnitzel** (vom Schwein)
mit Preiselbeeren, Pommes frites *a,c,g*

Medaillons vom Schwein

auf Lauchsauce, dazu Röstinchen und Gemüse *a,c,g,m,o*

Grillteller (Rind und Schwein gegrillt, Würstchen, Speck)
dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Sandwichsauce *c,g,m,o*

- ❖ **Tiroler Leber** (geröstete Schweinsleber mit Speck)
dazu Salzkartoffeln *l,o*

Linguinis mit Lachsstreifen in Sahnesauce *a,c,g,d*

gebratenes Saiblingsfilet

an Speckschaum, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse *a,g,d*

- ❖ **Braten vom heimischen Hirsch**
mit Kartoffelkroketten, Gemüse und Preiselbeeren *a,c,g,o*

gegrillter Hirschrücken an Wacholderjus,
serviert mit Butterspätzle und gebratenen Pilzen *a,g,l,o*

- ❖ **diese Speisen sind auch als kleine Portion möglich (€ 2,-- Abzug)**

Mitten Drin

Fleischlos



Fettuccine mit geschmolzenen Tomaten, Babyspinat, Mandeln und Parmesankäse *c,g,h*

Gemüsevariation mit gebackenen Ziegenkäsebällchen und Kürbisschaum *g,a*

❖ **Lechtaler Käsespätzle** mit gerösteten Zwiebelringen *a,c,g*

hausgemachte Frühlingsrollen
auf Linsenragout und Curryschaum *a,f,p*



Kaspressknödel auf sommerlichen Salaten *a,c,g,l*

extra Beilage

Beilagen-Änderung

Salzkartoffeln

Pommes frites, Röstkartoffeln, Röstinchen, Kartoffelkroketten *a,c*

Nudel, Knödel, hausgemachte Spätzle, *a,c,g*

Tagesgemüse *g,l*

Sämtliche Speisen können Spuren von nicht aufgeführten Allergenen enthalten. Unser Serviceteam informiert Dich gerne.

Inklusivpreise

Mitten Drin

Auf Vorbestellung

Für 2 Personen

Schweinehaxe gebraten

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffeln

oder Pommes frites und Salat vom Buffet *a,c,g,l,o*

Chateaubriand

zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter, pikanter Sauce, Gemüse,

Pommes frites und Salat vom Buffet *a,c,l,o*

Ab 2 Personen

Burgunder Fondue:

Rindsfilet, dazu verschiedene Saucen:
Tartaresauce, Amerikanische Sauce,
Knoblauchsauce, Currysauce, Zigeuner Sauce,
Gurken, Perlzwiebel uvm. *a,c,g,m,o*

Mixed Fondue:

Rindsfilet, Schweinefilet, Würstchen,
dazu verschiedene Saucen:
Tartaresauce, Amerikanische Sauce,
Knoblauchsauce, Currysauce, Zigeuner Sauce,
Gurken, Perlzwiebel uvm. *a,c,g,m,o*

Zu jedem Fondue gibt es noch Weißbrot und Pommes frites.

Käsefondue:

Serviert mit Weißbrotwürfeln,
Gurken, Oliven, Perlzwiebel, usw.

a,c,g

Inklusivpreise

Hinten Nach

Süßes

Kaiserschmarren aus Freilandeiern

dazu Apfelmus (ohne Rosinen) **a,c,g**

Germknödel mit zerlassener Butter und Mohn bestreut

oder mit Vanillesauce und Mohn bestreut **a,c,g**

Warmer Apfelstrudel Spezialität des Hauses **a,c,g,h,o**

mit Sahne

mit Vanilleeis und Sahne

mit Vanillesauce

Topfenstrudel mit warmen Heidelbeeren,

Schokosauce und Sahne **a,c,g,o**

Crème Brûlée fein garniert mit Maracuja-Sorbet **g,c**

Torten nach Tagesangebot

Eisspezialitäten

Allergienkurzbezeichnungen:

A: Glutenhaltiges Getreide, **B:** Krebstiere, **C:** Ei, **D:** Fisch,
E: Erdnuss, **F:** Soja, **G:** Milch und Laktose, **H:** Schalenfrüchte,
L: Sellerie, **M:** Senf, **N:** Sesam, **O:** Sulfite, **P:** Lupinen,
R: Weichtiere

Inklusivpreise