

## Empfehlungen des Küchenchefs

### Vorspeisen

**\*\* Kaspressknödel in der Brühe \*\*** A,C,G 6,90 €

Herzhaft gebratene Knödel in einer klaren Rindssuppe mit frischem Schnittlauch

**\*\* Kaspressknödel auf grünem Salat \*\*** A,C,G 12,90 €

Tiroler Kaspressknödel auf einem Bett aus frischem grünem Blattsalat, serviert mit einem hausgemachten Dressing

### Hauptspeisen

**\*\* Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung und Käsefüllung, zweierlei \*\*** A,C,G,H 18,90 €

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit frischem Spinat und mildem Käse, serviert mit Babyspinat, gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan

**\*\* Tiroler Gröstl \*\*** C 16,90 €

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei, in der Pfanne gebraten

**\*\* Kaiserschmarrn \*\*** A,C,G 14,90 €

Fluffiger Kaiserschmarrn, serviert mit Zwetschgenröster und Apfelmus

**\*\* Zwiebelrahmschnitzel mit Erbsenreis \*\*** A,C,G 22,90 €

Zartes Schnitzel in einer knusprigen Zwiebelpanade, serviert mit Erbsenreis

### Desserts

**\*\* Buchteln \*\*** A,C,G 11,90 €

Fluffige Hefe-Buchteln, serviert mit Vanillesauce oder Zwetschgenröster