

Kulinarische Highlights der kalten Jahreszeit

Vorspeisen

- ✓ **Kaspressknödelsuppe** A,C,G 6.90
herzhafte Brotknödel | Bergkäse | klare Rindssuppe | frischer Schnittlauch
- Tiroler Vesperplatte „Jause“** G 12.90
Tiroler Speck | Bergkäse | Kren – Meerrettich | Essig | Gurke

Hauptgerichte

- ✓ **Schlutzkrapfen** A,C,G,H 18.90
hausgemachte Teigtaschen | gefüllt mit frischem Spinat | milder Käse
dazu Babyspinat | frisch geriebener Parmesan
- Tiroler Gröstl** C 18.90
Bratkartoffeln mit Speck | Rind- und Schweinefleisch | Spiegelei
- ✓ **Schwammerlpfandl** A,G 17.80
gebratene gemischte Pilze | Zwiebeln | Kräuter und Butter,
dazu Polenta | Almkäse
- Tafelspitz** G 22.90
gekochtes Rindfleisch | frischer Meerrettich | Meerrettichsauce | Butterkartoffeln
- Lachs „Tiroler Art“** G 27.80
knusprige Speckscheiben | frischer Meerrettich | gebratene Kartoffelwürfel | Kräuter

Dessert

- ✓ **Kaiserschmarrn** A,C,G 10.90
Zwetschgenröster | Apfelmus
- ✓ **Topfenknödel** A,C,G 11.80
gefüllte Knödel mit Marillen | verfeinert mit Butter-Semmelbröseln | Vanillesauce