

Kulinarische Highlights der kalten Jahreszeit

Vorspeisen

✓ Kaspressknödelsuppe <small>A,C,G</small>	6.90
herzhafte Brotknödel Bergkäse klare Rindssuppe frischer Schnittlauch	
Tiroler Vesperplatte „Jause“ <small>G</small>	12.90
Tiroler Speck Bergkäse Kren – Meerrettich Essig Gurke	

Hauptgerichte

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

Dessert

✓ Kaiserschmarrn <small>A,C,G</small>	10.90
Zwetschgenröster Apfelmus	
✓ Topfenknödel <small>A,C,G</small>	11.80
gefüllte Knödel mit Marillen verfeinert mit Butter-Semmelbröseln Vanillesauce	