

Suppen:

Hausgemachte klare Rindersuppe	
mit Kräuterfrittaten	5,90
oder unseren beliebten Kaspressknödel	6,90
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons	6,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehäuberl	6,90
Brixentaler Zwiebelsuppe	
mit getoasteten Bergkäsebrot	7,90

Salate:

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing „Essig-Öl“	6,20
Bunter Winter-Fitness-Salat	
mit gebratenen Putenfiletstreifen und Kräuter-Croutons	17,50
Gemischter Salatteller	
mit Spießchen von gegrillten Knoblauch-Garnelen	19,90
Gebäckene Champignons mit Sauce Remoulade	
an buntem Salatbouquet 	16,90
Zweierlei pikante Falafel	
auf bunten Blattsalaten mit Veggi-Grillkäse 	
Balsamicopflaumen und Knofidip	17,50
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
unser beliebtes Knoblauchbaguette	4,90

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel (vom Öberio-Schwein – Gourmetfein AT) mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren	18,50
Wiener Schnitzel nach „Art des Hauses“ -XL- (ca. 500 Gramm) mit Pommes Frites	24,90
Cordon Bleu (wahlweise von der Pute oder vom Schwein) mit Pommes Frites und Preiselbeeren	19,50
Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Eierspätzle	19,90
Rinder-Filetsteak 250 Gramm mit Madagaskar-Pfeffersauce dazu Pommes Frites und würzigen Speckbohnen	35,90
Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 300 gr) mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites dazu Sauerrahm-Dip & Saisongemüse	35,90
Zwiebelrostbraten medium gebraten vom „brixentaler“ Jungstier mit Röstkartoffeln und Broccoliröschen	25,90
Gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Butter-Dillkartoffeln	25,90
Bauern-Kasspatzl'n oder Kasspatzl'n mit oder ohne Speck, dazu Röstzwiebeln & Salat 	16,90
Tiroler Gröst'l - der Klassiker - mit Spiegelei und Beilagensalat auch als Gemüsegröstel „Gärtnerin“ – ohne Fleisch 	16,90

Wildgerichte aus „Heim“ischer Jagd (bio – natürlich - nah)

Carpaccio vom Hirschrücken

mit Rucola, Walnußöl, Pinienkerne und Bergkäsehobel 19,90

Edel-Ragout vom Sonnberger Hirschkalb

*nach „Alttiroler Art“
mit Apfel-Rotkraut und Kroketten* 23,90

Wilder Wildburger 170 gr. feinstes Wildbret

*im Rosmarinfocaccia mit Bergkäse, Speck, Rotkraut,
Rucola, Sauerrahm-Preiselbeerdip und dazu Kroketten* 19,90

- Nur Auf Vorbestellung! -

Gegrillte Kalbshaxe (für 3 Personen)

*klassisch mit Basmatireis, Buttergemüse
und Beilagensalat* pro Person 27,00

Knusprige Schweinehaxe (für 2 Personen)

*mit Röstkartoffeln oder Semmelknödel
und Sauerkraut* pP 23,50

Käsefondue

*mit Baguette und Tiroler Schwarzbrot,
Kartoffeln, Karreespeck und dazu Weintrauben (ab 2 Personen)* pP 23,50

Was Süßes zum Abschluss:

Warmer Eispalatschinken nach „Art des Hauses“
gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce & Mandelsplitter 8,90

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 8,90

Kaiserschmarrn (frisch zubereitet - teilweise 30 Min. Wartezeit) klein 11,90
mit Preiselbeeren & Apfelmus groß 15,50

Oma's selbstgemachter Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce 6,40

Hausgemachte Sachertorte
mit Schlagsahne 4,50

Coup Danmark
Klassisch mit warmer Schokoladensauce & Sahne 8,20

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- auch mit 2 Löffeln - 8,20

Kleine Süße Versuchung wie
Afogato 4,90 / Quicky 5,90 / 1 Kugel Zitronen Sorbet mit Prosecco 5,90

Abschließend etwas für die Gesundheit:

Rosen-Marillen „Erber“	3,40	Williams Birne	3,80
Obstler „Erber“	3,40	Zwetschken Brand 100%	4,90
Zirbenschnaps	3,40	Wachauer Marillen Brand	4,90
Gebirgskräuter Tschang	3,40	Vogelbeer Brand 100%	9,80
Haselnuß mit Schuss	3,80	Heidelbeer Brand 100%	9,80