

### Suppen:

<i>Hausgemachte klare Rindersuppe</i>	
<i>mit Kräuterfrittaten</i>	5,90
<i>oder unseren beliebten Kaspressknödel</i>	6,50
<i>Knoblauchcrèmesuppe mit Kräutercroutons</i>	6,50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen</i>	6,50
<i>Brixentaler Zwiebelsuppe</i>	
<i>mit getoasteten Bergkäsebrötchen</i>	6,90

### Salate:

<i>Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing „Essig-Öl“</i>	6,20
<i>Bunter Winter-Fitness-Salat</i>	
<i>mit gebratenen Putenfiletstreifen und Kräuter-Croutons</i>	16,90
<i>Gemischter Salatteller</i>	
<i>mit Spießchen von gegrillten Knoblauch-Garnelen</i>	19,90
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade</i>	
<i>an buntem Salatbouquet</i>	16,50

### Dazu empfehlen wir:

<i>unser beliebtes Knoblauchbaguette</i>	4,80
--	------

## Hauptspeisen:

<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Schwein) mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren	17,90
<b>Wiener Schnitzel nach „Art des Hauses“</b> -XL- (ca. 500 Gramm) mit Pommes Frites	23,90
<b>Cordon Bleu</b> (wahlweise von der Pute oder vom Schwein) mit Pommes Frites und Preiselbeeren	18,50
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Eierspätzle	19,90
<b>Rinder-Filetsteak</b> 250 Gramm mit Madagaskar-Pfeffersauce dazu Pommes Frites und würzigen Speckbohnen	35,90
<b>Gegrilltes Rib-Eye-Steak</b> (ca. 300 gr) mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites dazu Sauerrahm-Dip & Saisongemüse	35,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> medium gebraten vom „brixentaler“ Jungstier mit Röstkartoffeln und Broccoliröschen	25,50
<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> auf Wurzelgemüse mit Butter-Dillkartoffeln	24,90
<b>Bauern-Kasspatzl'n</b> oder <b>Kasspatzl'n</b> mit oder ohne Speck, dazu Röstzwiebeln und Beilagensalat	15,90
<b>Tiroler Gröst'l</b> - der Klassiker - mit Spiegelei und Beilagensalat	15,90

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

***Carpaccio vom Hirschrücken***

*mit Rucola, Walnußöl, Pinienkerne und Bergkäsehobel* 18,90

***Edel-Ragout vom Sonnberger Hirschkalb***

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

***Wilder Wildburger 150 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

***Fondue* (Öl- oder mit Boullion)**

*mit Rinder-, Schweine-, Hühnerfilet & Würstel,  
3 verschiedene Saucen, Beilagensalat, Grillgemüse  
Baguette und Pommes-Frites (ab 4 Personen)* pro Person 28,00

***Käsefondue***

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

### Was Süßes zum Abschluss:

<b>Warmer Eispalatschinken</b> nach „Art des Hauses“ gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce & Mandelsplitter		8,90
<b>Schokoladen-Soufflé</b> mit flüssigem Kern mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne		8,90
<b>Kaiserschmarrn</b>	<i>klein</i>	10,90
mit Preiselbeeren & Apfelmus	<i>groß</i>	14,50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce		5,40
<b>Hausgemachte Sachertorte</b> mit Schlagsahne		4,20
<b>unser hausgemachter gebackener Aprikosen-Eis-Knödel</b> fein garniert		10,50
<b>Coup Danmark</b> Klassisch mit warmer Schokoladensauce & Sahne		8,20
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne - auch mit 2 Löffeln -		8,90

### Abschließend etwas für die Gesundheit:

Marillenschnaps „Erber“	3,40	Williams Birne	3,80
Obstler „Erber“	3,40	Zwetschken Brand 100%	4,90
Zirbenschknaps	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