

Suppen:

Hausgemachte klare Rindersuppe

mit Kräuterfrittaten 6,40
oder unseren beliebten Kaspressknödel 7,50

Knoblauchcremésuppe mit Kräutercroutons

7,50

Tomatencremésuppe mit Sahnehäuberl

7,50

Brixentaler Zwiebelsuppe

mit getoasteten Bergkäsebrot 8,50

Salate:

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing „Essig-Öl“

6,90

Bunter Winter-Fitness-Salat

mit gebratenen Putenfiletstreifen und Kräuter-Croutons 19,50

Gemischter Salatteller

mit Spießchen von gegrillten Knoblauch-Garnelen 21,50

Zweierlei pikante Falafel

auf bunten Blattsalaten mit Veggi-Grillkäse 
Balsamicopflaumen und Knofidip 19,50

Dazu empfehlen wir:

unser beliebtes Knoblauchbaguette 4,60

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel (vom Öberio-Schwein - Gourmetfein OÖ/AT) mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren	19,50
Wiener Schnitzel nach „Art des Hauses“ -XL- (ca. 500 Gramm) mit Pommes Frites	27,50
Cordon Bleu (wahlweise von der Pute oder vom Schwein) mit Pommes Frites und Preiselbeeren	21,50
Putengeschnetzeltes	
mit Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Eierspätzle	21,90
Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 300 gr) mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites dazu Sauerrahm-Dip & Saisongemüse	36,90
Zwiebelrostbraten medium gebraten vom „Brixentaler“ Jungstier mit Röstkartoffeln und Broccoli Röschen	27,50
Gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Butter-Dillkartoffeln	27,50
Kasspatzln dazu hausgemachte Röstzwiebeln & Salat	18,50
Tiroler Gröst'l - der Klassiker - mit Spiegelei und Beilagensalat auch als Gemüsegröstel „Gärtnerin“ – ohne Fleisch	18,50

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

Carpaccio vom Hirschrücken

mit Rucola, Walnuss-Öl, Pinienkerne und Bergkäsehobel 19,90

Edel-Ragout vom Sonnberger Hirschkalb

nach „Alttiroler Art“

mit Apfel-Rotkraut und Krocketten 25,50

Wilder Wildburger 170 gr. feinstes Wildbret

im Rosmarin Focaccia mit Bergkäse, Speck, Rotkraut,

Rucola, Sauerrahm-Preiselbeer-Dip und dazu Krocketten 21,90

- Nur Auf Vorbestellung! -

Gegrillte Kalbshaxe (für 3 Personen)

klassisch mit Basmatireis, Buttergemüse
und Beilagensalat

pro Person 29,90

Knusprige Schweinehaxe (für 2 Personen)

mit Röstkartoffeln oder Semmelknödel
und Sauerkraut

pP 23,90

Käsefondue

mit Baguette und Tiroler Schwarzbrot,
Kartoffeln, Karreespeck und dazu Weintrauben (ab 2 Personen) pP 25,50

Was Süßes zum Abschluss:

<i>Warmer Eispaletschinken nach „Art des Hauses“ gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce & Mandelsplitter</i>	9,50
<i>Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne</i>	9,20
<i>Kaiserschmarrn (frisch zubereitet - auf Anfrage/mit Wartezeit) mit Preiselbeeren & Apfelmus</i>	15,90
<i>Oma's selbstgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce</i>	7,50
<i>Hausgemachte Sachertorte mit Schlagsahne</i>	5,20
<i>Coup Danmark Klassisch mit warmer Schokoladensauce & Sahne</i>	8,50
<i>Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne - auch mit 2 Löffeln -</i>	8,50
<i>Kleine Süße Versuchung wie Affogato 6,20 / Quicky 6,20 / 1 Kugel Zitronen Sorbet mit Prosecco 7,50</i>	

Abschließend etwas für die Gesundheit:

<i>Rosen-Marillen „Erber“</i>	3,80	<i>Williams Birne</i>	4,20
<i>Obstler „Erber“</i>	3,80	<i>Zwetschken Brand 100%</i>	6,90
<i>Zirbenschnaps</i>	3,80	<i>Wachauer Marillen Brand</i>	6,90
<i>Gebirgskräuter Tschang</i>	3,80	<i>Vogelbeer Brand 100%</i>	12,50
<i>Haselnuß mit Schuss</i>	4,20	<i>Heidelbeer Brand 100%</i>	12,50