

Suppen:

Hausgemachte klare Rindersuppe	
mit Kräuterfrittaten	6,40
oder unseren beliebten Kaspressknödel	7,50
Knoblauchcrémésuppe mit Kräutercroutons	7,50
Tomatencrémésuppe 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
Kasspatzl'n 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 Kroketten 25,50

Wilder Wildburger 170 gr. feinstes Wildbret

im Rosmarin Focaccia mit Bergkäse, Speck, Rotkraut,
Rucola, Sauerrahm-Preiselbeer-Dip und dazu Kroketten 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:

Warmer Eispalatschinken nach „Art des Hauses“
gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce & Mandelsplitter 9,50

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 9,20

Kaiserschmarrn (frisch zubereitet - auf Anfrage/mit Wartezeit)
mit Preiselbeeren & Apfelmus 15,90

Oma's selbstgemachter Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce 7,50

Hausgemachte Sachertorte
mit Schlagsahne 5,20

Coup Danmark
Klassisch mit warmer Schokoladensauce & Sahne 8,50

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- auch mit 2 Löffeln - 8,50

Kleine Süße Versuchung wie
Affogato 6,20 / **Quicky** 6,20 / **1 Kugel Zitronen Sorbet** mit Prosecco 7,50

Abschließend etwas für die Gesundheit:

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