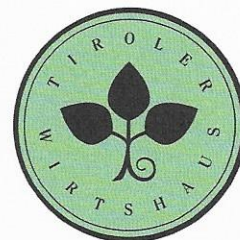


## Suppen- echt- Tirol



Kräftige Rindssuppe	
- mit Frittaten	4,90
- mit Speckknödel	5,50
- mit Leberknödel	5,50
Rote Beete Cremesuppe mit Sauerteigbrot (Vegan)	7,20

## Salate

gemischte Blattsalate an Joghurt-Thymiandressing	4,90
Klassischer Krautsalat mit Speck	4,50

## Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten von der Rindsbeiried mit hausgem. Röstzwiebeln dazu Röstkartoffel	20,70
Wiener Schnitzel wahlweise mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeö garniert mit Wildpreiselbeeren	
- vom Schwein	13,20
- vom Kalb	20,50
Ofenfrischer Schweinebraten mit warmen Speckkrautsalat, Semmelknödel und Kümmeljus -solange der Vorrat reicht	13,90
Tiroler Gröstl klassisch mit Rindfleisch und Spiegelei	12,50
Spinatkäseknödel „Spezialität des Hauses“ mit Nussbitterschaum	12,90



## Süße Speisen

Kaiserschmarrn karamellisiert mit Apfelmus und Zwetschkenröster	12,50
Apfelstrudel	3,70
Topfenstrudel	3,70
- Portion Sahne	0,90
- Portion Vanillesauce	1,80
- Kugel Vanilleeis	1,80

### *Auf Vorbestellung für 2 Personen einen Tag vorher*

Kalbshaxe mit Ganzen dazu geschmortes Rübegemüse, Kartoffeln und Malzbierjus	56,00
---	-------

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe, wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Kalb & Schwein: Fleisch aus Grenzregion Fa. Holnburger  
Milchprodukte: Österreich AMA-Gütesiegel, Sennerei Zillertal, Bauer Klausner-Absam  
Milch & Topfen: Bauer Norz Seefeld  
Eier: Freiland aus heimischer Landwirtschaft mit AMA-Gütesiegel  
Gemüse: Genussbauernhof Kuprian in Ranggen  
Erdäfel: Genussbauernhof Kuprian in Ranggen  
Wild: Fleisch aus Österreich über Fa. Ager in Söll  
Regenbogenforellen: Fischerei Leutasch, eigenem Gewässer