

## Suppen

<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> (Beef broth with sliced pancakes)	€ 5,00
<b>Rindsuppe mit Nudeln</b> (Beef broth with noodles)	€ 5,00
<b>Rindsuppe mit Speckknödel</b> (Beef broth with bacon dumpling)	€ 6,00
<b>Rindsuppe mit Kaspressknödel</b> (Beef broth with baked cheese dumpling)	€ 6,00
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> (Beef broth with liver dumpling)	€ 6,00
<b>Knoblauchcremesuppe</b> (Garlic-cream-soup)	€ 5,50
<b>Gerstlsuppe</b> (Barley broth - special tyrolien soup)	€ 6,00

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan und Salatbouquet</b> (Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese and salad)	€ 14,00
<b>Maultaschen gefüllt mit Steinpilzen an frischen Blattsalaten</b> (Pasta squares filled with porcini mushrooms on fresh leaf salad)	€ 14,00

## Salate

<b>Gemischter Blattsalat</b> (mixed leaf salad)		€ 6,00
<b>Gemischter Salat</b> (mixed salad)		€ 6,00
<b>Gemischter Salat</b> (mixed leaf salad)	<b>mit Garnelen, Chili und Knoblauch</b> (with roasted shrimps, chili and garlic)	€ 19,00
	<b>mit Rinderfiletstreifen</b> (with sliced fillet of beef)	€ 19,00
	<b>mit Hühnerbruststreifen und sweet chili</b> (with chicken breast and sweet chili)	€ 17,00

## Fleischgerichte

<b>Spare Ribs mit BBQ Sauce , Kartoffelwedges, Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip</b> <i>(Spare ribs with BBQ Sauce, potatoe wedges, garlic bread and sour cream)</i>	€ 18,00
<b>Rindsgulasch mit Serviettenknödel</b> <i>(Beef goulash with dumplings)</i>	€ 14,00
<b>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen</b> <i>(Roast beef with crispy fried onions with roast potatoes and green beans with bacon)</i>	€ 19,00
<b>Entrecote (200 g) mit Kräuterbutter, tournierten Kartoffeln und Gemüsebouquet</b> <i>(Entrecote with herb butter, potatoes and vegetables )</i>	€ 19,00
<b>Steak vom Rinderfilet (200 g) mit Krokette, Gemüse und Sauce vom Cognac und rotem Pfeffer</b> <i>(Fillet of beef with potatoe croquettes, vegetable and cognac- peppersauce )</i>	€ 25,00
<b>„Walserstube Pfandl“ (3 St. Schweinsfilet) mit Pilzsauce, Gemüse und Spätzle</b> <i>(Fillet of pork with mushroom sauce, vegetable and small flour dumplings)</i>	€ 19,00
<b>„Grillteller“: Gemischtes vom Rind, Schwein und Geflügel mit Thymian-Bohnen und Pommes frites</b> <i>(Special pan-fried and grilled meat with green beans and French fries)</i>	€ 18,00
<b>„Wiener Schnitzel“ vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren</b> <i>(Fried escalope of pork with French fries and cranberrys)</i>	€ 14,00
<b>„Cordon Bleu“ vom Schwein gefüllt mit Bergkäse und Karreespeck mit Pommes frites und Preiselbeeren</b> <i>(Fried escalope of pork filled with cheese and baconwith French fries and cranberrys)</i>	€ 16,00

## Aus der Tiroler Küche

<b>Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat</b> (Hashed brown potatoes with boiled and chopped beef / fried egg / coleslaw)	€ 14,00
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat</b> (Hearty small flour dumplings baked with cheese / fried onions / mixed salad)	€ 14,00
<b>„Tiroler Tris“ Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Kaspressknödel in brauner Butter mit Parmesan</b> (Baked spinach and cheese dumpling / pasta with spinach and cheese filling with brown butter and parmesan cheese)	€ 15,00
<b>Bauernschmaus mit Sauerkraut und Serviettenknödel</b> (Smoked meat with Sauerkraut and dumpling)	€ 16,00

## Fischgerichte

<b>Zander gebraten mit Zitronenbutter, Basmatireis und Gemüsebouquet</b> (Zander with lemon butter, rice and vegetable)	€ 18,00
<b>Lachsfilet mit Sesamkruste und cremigen Spaghetti mit Karottenjulienne</b> (Salmon with sesame crust and spaghetti with carrot julienne)	€ 22,00
<b>Spaghetti mit Basilikum Pesto, Garnelen und Cherrytomaten</b> (Spaghetti with basil pesto, roasted shrimps and tomatoes)	€ 19,00

## Wild

<b>Wildragout mit Rotkraut und Krokette</b> (Game stew with red cabbage and potatoe croquettes)	€ 18,00
--	---------

## Dessert

<b>Mohr im Hemd</b> (Chocolate cake with whipped cream)	€ 7,50
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</b> (Sugared pancake with stewed plums)	€ 10,00
<b>Apfel – oder Topfenstrudel mit Sahne</b> (Apple- or curd cheese strudel with whipped cream)	€ 4,50
<b>Apfel – oder Topfenstrudel mit Vanilleeis</b> (Apple- or curd cheese strudel with vanilla ice cream)	€ 5,50
<b>Apfel – oder Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> (Apple- or curd cheese strudel with vanilla sauce)	€ 5,50

## Eis

<b>“Coupe Dänemark” Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne</b> (Vanilla Ice with chocolate sauce and whipped cream)	€ 6,00
<b>“Heiße Liebe” Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</b> (Vanilla Ice with hot raspberries and whipped cream)	€ 7,00
<b>Gemischtes Eis</b> (mixed ice cream)	€ 5,00
<b>Gemischtes Eis mit Schlagsahne</b> (mixed ice cream with whipped cream)	€ 5,50
<b>Aperol mit Blutorangensorbet</b> (Aperol with sorbet of blood orange)	€ 8,00

## AUF VORBESTELLUNG / ON ADVANCED ORDER

***Fondue Chinoise mit verschiedenen Dips, Ofenkartoffel  
und Maiskolben*** p. P. € 25,00  
*(Fondue Chinoise with different dips, baked potato and corn on the cob)*

***Käsefondue mit frischen Früchten, Ofenkartoffel  
und Brotwürfel*** p. P. € 23,00  
*(Swiss Cheese Fondue, fresh fruits, baked potato and bread cubes)*