

---

## Suppen

---

### **Feine Spargelcremesuppe**

mit Kartoffelstroh

5,60

### **Steffi's geschäumte Fischsuppe**

mit Safran, Gemüsestreifen und gegrillten Stücken

von Lachs und Garnele

7,80

...als Hauptgericht mit Zitronen-Aioli und Baguette

13,80

### **Hühner-Suppentopf**

asiatisch gewürzt mit Zitronengras, Ingwer,  
Limettenblätter und Chili, Hühnerfleisch, Gemüse  
und Glasnudeln

6,80

---

## Salate

---

### **Gemischter Salatteller reich garniert**

klein 5,10 groß 9,50

### **Knackiges Kopfsalat Herz**

mit Balsamico Dressing, gebratenen Riesengarnelen  
und Kräuter Pesto

18,50

### **„Steirer – Salat“**

großer Salatteller mit Kernöldressing und einer  
gebackenen Hühnerbrust im Kürbiskern- Mantel

14,50

## *Jause und Zwischendurch*

### **Schinken- Käse Toast**

der Klassiker mit frischen Gartensalaten garniert

7,50

### **Portion Zillertaler Krapfen**

mit Kartoffel- Käse Füllung

pro Stück 1,90

*» ab zwei Stück »*

### **Portion Knoblauchbrot**

3,60

### **Geräuchertes lauwarmes Saiblings Filet**

mit Frühlings- Blattsalaten an Balsamico Dressing

und Sahne- Meerrettich

16,80

### **Beef Tartare vom heimischen Rind**

klassisch zubereitet mit Baguette, Butter,  
Zwiebelringe, Gurke und mit Cognac verfeinert

Vorspeise 14,80    Hauptgericht 16,80

### **Käse Reise durch Tirol**

aus verschiedenen heimischen Käsesorten mit

Feigensenf und Früchtebrot

9,80

---

## Klassiker

---

**Fangfrische Gebirgs- Forelle „Müllerin“**  
in einer Zitronen- Knoblauch Butter gebraten, dazu  
Petersilienkartoffel

18,80

» aus der Herzoglichen Fischzucht Kreuth »

### **SeeEck- Burger**

gefüllt mit zarter Hühnerbrust, Eisbergsalat,  
Cocktailsauce, Tomaten und Speck, Rustica-  
Potatoes und Sauerrahm- Dip

15,80

### **Knuspriges Backhendl**

mit einer Beilage nach ihrer Wahl (Kartoffelsalat,  
Pommes frites, Salat, ...)

16,50

» 20 min »

**Gegrilltes Rinderfiletsteak „Madagaskar“**  
auf frischem Gemüse angerichtet mit grüner  
Pfeffersauce und Rustica Potatoes

180g 28,80 | 220g 32,80

Produkte aus der Region. Wildfleisch Bundesforste Achenkirch Karwendel- und Rofan jagd | Eier  
Stöllwanger Hof Breitenbach und Enterer Hof Steinberg | Fleisch Metzgerei Maier Achenkirch | Bio Kalb  
Stöllwanger Hof Breitenbach | Süßwasserfische Herzogliche Fischzucht Kreuth | Heimische  
Milchprodukte Tirol Milch | Gemüse Fa. Kofler Landeck | Käse Sennerei Alpbach und Zillertal |  
Kaiserkraft Naturprodukte und Gewürze | Duroc Schwein Offerlhof Schwoich | Schwarzbrot Bäckerei  
Adler | Bauernhofeis Magdalena Dengg | Bauerngeflügel Wech St. Andrä Kärnten

**Wiener Schnitzel vom Schwein**  
serviert mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

14,50

*» in der Pfanne gebacken »*

**... vom heimischen Bio-Milchkalb (Original)**

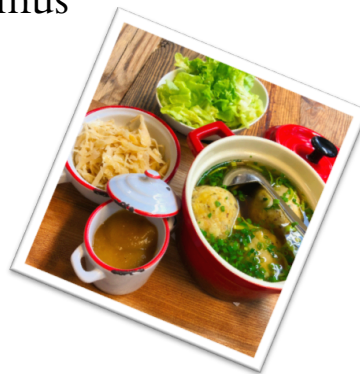
21,80

*» vom Stöllwanghof Breitenbach »*

**Tiroler Knödel- Essen nach alter Tradition**  
3 Speckknödel mit Rindssuppe dazu grüner Salat,  
Rahmkraut und Apfelmus

15,80

*» unser Tipp... »*



---

*Vegetarisch*

---

**3 Stück hausgemachte Spinatknödel**  
mit feinem Wein-Rahmkraut und abgeschmolzener  
brauner Butter

14,50

**Gemüse Curry**

frisches Frühlingsgemüse in grüner Curry-  
Kokosmilchsauce, Cashewnüsse und Jasmin- Duftreis

16,80

---

# Mehlspeisen Weltkulturerbe Österreich

---

**Wachauer Marillenknödel**  
in Butterbrösel gerollt mit Vanilleeis und Marillen  
Röster

2 Stück 7,50 | 3 Stück 9,50

» 20 min »

**Strudel und Kuchen 3,50**  
mit Vanillesauce 5,50 | mit Rahm 4,50



**Omas Gries Koch**  
lauwarm zubereitet mit Vanilleeis und Kirschen  
7,50

» Da werden Erinnerungen wach.. »

**Hausgemachter Kaiserschmarrn**  
mit Rumrosinen, Preiselbeeren und Apfelmus

9,80

» 20 min »

**oder fragen Sie nach unserer Bauernhof- Eis  
Karte...**

Lieber Gast Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Service- Mitarbeiter.