
Suppen

Steffi´s geschäumte Fischsuppe
mit Safran, Gemüsestreifen
und gegrillten Stücken von Lachs und Garnele
7,80

Hausgemachte Rindssuppe
mit Dinkelfrittaten und Gemüsestreifen
5,60

Vorspeisen und Zwischendurch

Gemischter Salatteller
klein 5,10 groß 9,50

Portion Zillertaler Krapfen
mit Kartoffel- Käse Füllung
pro Stück 1,90
» ab zwei Stück »

Lauwarm mariniertes Knödel- Carpaccio
mit gebratener Bio- Kalbsleber, Äpfel, Zwiebel und Balsamico Dressing
16,80
» muß man probiert haben... »

Beef Tartare vom heimischen Rind
klassisch zubereitet mit Toast, Butter, Zwiebelringe,
mit Cognac verfeinert
Vorspeise 15,80 Hauptgericht 16,80

dazu eine Portion Pommes frites
3,50

Schinken- Käse Toast

der Klassiker mit frischen Gartensalaten garniert

7,80

„Steirer – Salat“

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

14,50

dazu passend....Portion Knoblauchbrot

3,60

Käse Reise durch Tirol

aus verschiedenen heimischen Käsesorten
mit Feigensenf und Früchtebrot

10,50

Fisch und Vegetarisch

Hausgemachte Tagliolini

mit gebratenen Lachsfilets in leichter Rahmsauce,
Tomaten und Blattspinat

17,80

 wir empfehlen einen grünen oder gemischten Salat dazu...

5,10

Knödel- Carpaccio mit gebratenen Waldpilzen

Salatbouquet und Balsamico- Dressing

14,80

» auch als Vorspeise geeignet »

LIEBER GAST INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI IHREM SERVICE-MITARBEITER.

3 Stück hausgemachte Spinatknödel
mit feinem Wein-Rahmkraut und abgeschmolzener brauner Butter
14,50


Geräuchertes lauwarmes Saiblings Filet
mit gebackener Ofenkartoffel, Sauerrahm- Dip,
Gemüse und Meerrettich
17,80

» aus der herzoglichen Fischzucht Kreuth »

Geschäumte Fischsuppe als Hauptgericht
mit Safran, Gemüsestreifen
und gegrillten Stücken von Lachs und Garnele,
dazu Zitronen-Aioli und Baguette
15,80

Fangfrische Gebirgs- Forelle „Müllerin“
in einer Zitronen- Knoblauch Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffel
18,80

» aus der Herzoglichen Fischzucht Kreuth »

 **unsere Weinempfehlung zum Fisch...**
ein Glas Riesling Göttweiger Berg
3,80

PRODUKTE AUS DER REGION. WILDFLEISCH BUNDESFORSTE ACHENKIRCH KARWENDEL- UND
ROFANJAGD | EIER STÖLLWANGER HOF BREITENBACH UND ENTERER HOF STEINBERG | FLEISCH
METZGEREI MAIER ACHENKIRCH | BIO KALB STÖLLWANGER HOF BREITENBACH | SÜSSWASSERFISCHE
HERZOGICHE 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 |
BAUERNHOF EIS MAGDALENA DENGG | BAUERNGEFLÜGEL WECH ST. ANDRÄ KÄRNTEN

Unsere Klassiker bunt gemischt

Knuspriges Backendl

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

16,50

» 20 min »

Wiener Schnitzel vom Schwein

serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren

14,50

» in der Pfanne gebacken »

... vom heimischen Bio-Milchkalb (Original)

21,80

» vom Stöllwanghof Breitenbach »

Achentaler Lammhaxe

geschmort in Rosmarinsauce auf einem Kartoffel- Gemüse Gröstl

23,80

Tiroler Knödel- Essen nach alter Tradition

3 Speckknödel mit Rindssuppe, grüner Salat,
Rahmkraut und Apfelmus

15,80

» unser Tipp... »

Schnitzel- Burger vom Huhn

mit Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomaten
und Pommes frites

15,80

Gegrilltes Rinderfiletsteak „Madagaskar“

auf frischem Gemüse angerichtet
mit grüner Pfeffersauce und Rustica Potatoes

180g 29,80 | 220g 32,80