

Liebe Feinschmecker,

 -lich Willkommen in unserem Restaurant!

**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen -
ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss!
Daher informieren wir auf Nachfrage gerne
bei Bedarf über allergene Zutaten in unseren Speisen.**

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl (gemäß den Anforderungen der Verbraucherinformations-VO (EU) Nr. 1169/2011). Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot - mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität - vielerlei Köstlichkeiten, die auch Sie ohne jede Bedenken voll und ganz genießen können.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten. Kostprobe: Weißenbacher Bauernschnitzel mit Champignons-Specksauce und hausgemachten Spätzle - ACGLO!

Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für
echten Genuss und wahre Gaumenfreunden!
Herzlichst, deine Wirtshausfamilie



Kalte Vorspeisen

Tafelspitzsülzchen fein garniert mit Kernöldressing und Gebäck	EUR 5,80
Rinderfiletcarpaccio fein garniert mit Parmesan, Balsamico und Gebäck	EUR 9,50
Salatteller vom Buffet	EUR 4,80

Suppen

Backerbsensuppe	EUR 3,60
Frittatensuppe	EUR 4,00
Leberknödelsuppe	EUR 4,50
Tiroler Speckknödelsuppe	EUR 4,50
Knoblauchcremesuppe mit Knoblauchchips, Sahnehaube und Brotcroûtons	EUR 4,90

Für den kleinen Hunger

Tiroler Toast mit Schinken, Käse, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken dazu <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 8,60
Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Speck, und Ei dazu <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 8,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Pommes frites und <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 12,60
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 14,80
Grillteller Pute, Schwein und Rind vom Grill mit Speck und Grillwürstel auf Pommes frites und Kräuterbutter mit <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 16,50
Rindersaftgulasch mit Serviettenknödel und <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 14,50
Schweinebraten - im eigenen Bratensaft dazu Sauerkraut und Semmelknödel	EUR 11,70



Aus der Tiroler Wirtshausküche

Tiroler Gröstl EUR 11,50
mit geschnetztem Bratenfleisch, Röstkartoffeln, Zwiebeln,
Kümmel, Majoran und einem Spiegelei dazu Salat vom Buffet

Tiroler Leber vom Schwein EUR 12,80
mit Zwiebel-Champignonsauce, gegrilltem Karreespeck
und Bratkartoffeln dazu Salat vom Buffet

Geschnetzelte Leber EUR 12,50
geröstete Schweineleber in pikanter Paprikasauce
mit Basmatireis dazu Salat vom Buffet

Weißbacher Bauernschnitzel - natur gebraten EUR 15,50
mit Zwiebel-Champignons-Specksauce und
hausgemachten Spätzle dazu Salat vom Buffet

Vegetarisches aus Tirol

Lechtaler Käsespätzle EUR 10,80
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch dazu Salat vom Buffet

Ausserferner Gemüse-Gröstl EUR 9,80
mit gebratenem Marktgemüse, Röstkartoffeln, Zwiebeln,
Kümmel, Majoran und einem Spiegelei dazu Salat vom Buffet

Spinat-Semmel Nockerln EUR 9,50
mit Käsesauce und Salat vom Buffet

Unsere Empfehlungen

Spaghetti Bolognese EUR 9,80
mit geriebenem Parmesan und Salat vom Buffet

Naturschnitzel von der Pute EUR 14,70
in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und Salat vom Buffet

Zwiebelrostbraten ca. 200 g - medium gegrillt EUR 17,90
mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Riesen-Rumpsteak ca. 300 g - medium gegrillt EUR 20,90
dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Salat vom Buffet

Hirschragout EUR 14,90
mit glacierten Pilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

Zanderfilet - natur gebraten EUR 18,50
mit hausgemachter Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln
und Salat vom Buffet

Hausspieß „Feuer und Flamme“ - flambiert serviert EUR 17,90
die besten Stücke von Pute, Schwein und Rind
mit Wedges dazu Kräuterbutter und Dipsaucen
und Salat vom Buffet



Bei uns erhalten Sie Geschenkgutscheine!



Zum Nachtisch noch etwas Süßes?

Zwei Hausgemachte Palatschinken mit Sahne	EUR 4,00
Wahlweise gefüllt mit:	
- Schokoladensauce	
- Preiselbeermarmelade	
- Marillenmarmelade	
Eispalatschinken	EUR 5,90
dünne Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt	
dazu Schokoladensauce, geriebene Nüsse und Sahne	
Warmer hausgemachter Apfelstrudel	EUR 3,50
mit Schlagsahne	EUR 3,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis	EUR 5,30
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	EUR 5,70
Gebackener Vanilleeisknödel	EUR 4,90
auf Beerenragout	
Crème brûlée - am Tisch karamelisiert	EUR 3,90
Schokoladenfondue	EUR 6,90
Verfeinerte Alpenmilchschokolade	
mit Früchten der Saison zum Tunken und Genießen	
Hausgemachter Kaiserschmarren	EUR 9,50
mit Rosinen und Apfelmus	

NEU

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!
Satt heißt nicht, dass kein Eis mehr reinpasst!

Cordon bleu Karte

- alle Gerichte mit Salat vom Buffet -

Bauernschmaus-Cordon bleu EUR 16,90
gefüllt mit Schweinebraten Käse Selchfleisch und Sauerkraut
dazu Salzkartoffel und Meerrettich

Puten-Cordon bleu Hawaii EUR 16,50
mit Schinken, Käse und Ananas gefüllt
dazu Mandelbutterreis

Topfen-Cordon bleu vom Schwein EUR 15,90
mit Kräuterphiladelphia und Schinken, Käse gefüllt
dazu Spätzle und Bratensauce

Hirsch-Cordon bleu EUR 18,90
mit Schinken, Käse und feiner Pilzfülle
dazu Kartoffelkroketten

Cordon bleu Italia vom Schweinekarree EUR 16,80
mit Schinken, Tomate, Mozzarella und Pesto gefüllt
dazu Röstis

Cordon bleu à la France vom Schweinekarree EUR 17,00
mit Schinken und Camembert gefüllt
dazu Pommes frites

Tiroler Holzfäller-Cordon bleu EUR 17,50
mit Selchfleisch, Käse, Zwiebeln und Speck gefüllt
dazu Röstis und Sauerrahmdipsauce