

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Variation vom Räucherfisch ^{ADGO} ✓ Lachs und Forelle auf Toastbrot garniert mit Zwiebelringen und Oberskren | € 15,90 |
| Vorspeisenteller „Caprese“ ^{GO} ✓ Mozzarella mit Tomatenscheiben, fein garniert mit Olivenöl und Balsamico | € 9,80 |
| Wildpastete ^{AGHO} Hausgemachte Krustenpastete vom Rotwild mit roter Zwiebelmarmelade | € 12,80 |
| Vitello Tonnato ^{DO} ✓ Scheiben vom Kalbfleisch an Thunfischsauce | € 12,50 |

AUS DEM SUPPENTOPF

| | |
|--|--------|
| Kräftige Rindsuppe ^{ACGL} ✓ mit Nudeln oder Frittaten | € 5,90 |
| Tiroler Speckknödelsuppe ^{ACGL} | € 7,50 |
| Tiroler Käspresknödelsuppe ^{ACGL} | € 7,50 |
| Knoblauchsuppe ^{AG} ✓ mit gerösteten Kräuter-Brotwürfeln | € 7,50 |
| Tomatencremesuppe ^{GH} ✓ mit Sahne und gerösteten Mandeln | € 6,90 |
| Ungarische Gulaschsuppe ^{AML} mit Brot | € 8,50 |

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

SALATE

| | |
|---|---------|
| Beilagensalat ^{OG} ✓ | € 5,60 |
| Gemischter Salat mit Joghurtdressing oder grüner Blattsalat mit Kräuterdressing | |
| Großer gemischter Salatteller ^{OG} ✓ | € 8,50 |
| Salatplatte „Provence“ ^{GO} ✓ | € 15,80 |
| knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Bohnen, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse mit Kräutern, Balsamico und Olivenöl mariniert | |
| Steaksandwich ^{AGO} ✓ | € 25,50 |
| zwei kleine Filets vom Rind und Schwein auf Toast mit pikanten Saucen und Salatgarnitur | |
| Chefsalat ^{ACGO} ✓ | € 20,50 |
| großer Salatteller mit Spargel, Schinken, Eiern und gebratenen Putenbruststreifen | |
| Hausgemachte Haxerlsülze ^{MO} ✓ | € 13,50 |
| mit Zwiebelringen, Essig und Öl dazu Landbrot | |
| Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{DGO} ✓ | € 13,50 |
| mit Apfel, Gurkerl, Zwiebel und Sauerrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln | |
| Knoblauchbrot ^{AG} ✓ | € 4,80 |
| frisch vom Ofen | |

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

| | |
|--|---------|
| Tannheimer Käsespätzle ^{ACG} ✓ | € 19,50 |
| mit knusprigen Röstzwiebeln | |
| Vegetarische Maultaschen ^{ACG} | € 18,80 |
| mit Spinat gefüllt an brauner Butter und gehobeltem Parmesan | |
| Spaghetti ^{ACGL} ✓ (auch vegan möglich) | € 18,50 |
| mit Gemüsebolognese, Parmesan und Basilikum | |
| vegane Spaghetti Aglio e Olio ^L ✓ | € 18,50 |
| vegane Nudelgemüse-Pfanne ^L ✓ | € 19,50 |
| mit Röstgemüse | |

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

| | |
|---|---------|
| Tiroler Zwiebelrostbraten ^{ACLMO} ✓ mit Speckscheibe dazu Spätzle und Prinzessbohnen | € 26,80 |
| Holzfällersteak vom Schweinenacken ^{AGLMO} ✓ mit Kräuterbutter und Schmelzzwiebeln, Pommes frites | € 23,50 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACGO} ✓ mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren | € 25,80 |
| Kalbsrahmgeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{CGH} ✓ mit Butterreis und Mandelbrokkoli | € 25,80 |
| Schweinelendchen „Allgäuer Art“ ^{ACG} ✓ mit knusprigem Speck und Käse überbacken auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle | € 25,00 |
| Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACGO} ✓ mit Pommes frites, Preiselbeeren | € 21,00 |
| Cordon bleu vom Schwein ^{ACGO} ✓ gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes frites | € 23,50 |
| Grillteller „Tyrol“ ^{GO} ✓ verschiedene Fleischstücke vom Rind, Kalb und Schwein mit Kräuterbutter, pikanten Grillsaucen, Pommes frites | € 25,80 |
| Zart gebratenes Lammnüsschen ^{CLMO} ✓ an Kräuterglace mit Rösti und Speckbohnen | € 26,50 |
| Putenmedaillons ^{GL} ✓ in der Mandelkruste an Currysauce dazu Reis und Brokkoli | € 26,50 |
| Gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing ^{OG} ✓ | € 5,60 |
| Grüner Beilagensalat mit Kräuterdressing ^{OG} ✓ | € 5,60 |

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN

- Rinderfiletsteak** ^{GHM} ✓ € 34,50
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Gemüse
- Rumpsteak** ^G ✓ € 29,50
mit Kräuterbutter, pikanten Kartoffelecken mit Sauerrahmdip und Röstgemüse

WILDGERICHTE

- Wildragout „Försterin“** ^{ACGLMO} ✓ € 23,80
mit hausgemachten Spätzle und gefüllter Preiselbeerbirne und Speckbohnen
- Roulade von der Hirschkeule** ^{GHLO} ✓ € 24,50
an Wacholderrahm, mit Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli

FISCHGERICHTE

- Gebratenes Wolfsbarschfilet** ^{ACDG} ✓ € 24,80
an Paprikasauce mit Bandnudeln und Brokkoli
- Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“** ^{ADGHO} ✓ € 24,50
an würziger Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln
- Schollenfilet „Pariser Art“** ^{CDGHO} ✓ € 22,50
mit Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln
- Gemischter Beilagensalat** mit Joghurtdressing ^{OG} ✓ € 5,60
- Grüner Beilagensalat** mit Kräuterdressing ^{OG} ✓ € 5,60

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

PIKANTE TOASTS UND DEFTIGE BROTZEITEN

| | |
|---|---------|
| Toast „Hawaii“ ^{AGO} ✓ | € 12,50 |
| mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur | |
| Schinkenttoast ^{AGO} ✓ | € 12,00 |
| mit Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur | |
| Käse-, Wurst- oder Speckbrot ^{ACGMO} ✓ | € 9,70 |
| Berner Wurstsalat mit Brot ^{ACMO} ✓ | € 14,50 |
| Gemischte Käseplatte ^{ACGMO} ✓ | € 15,50 |
| fein garniert, dazu Landbrot | |
| Tiroler Speckplatte ^{ACGMO} ✓ | € 15,50 |
| fein garniert, dazu Landbrot | |

HAUSGEMACHTE DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Kaiserschmarren ^{ACGO} ✓ | € 16,50 |
| mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus | |
| 2 Stück Palatschinken | € 6,80 |
| mit Marillenmarmelade ^{ACG} oder Nutella ^{ACFGH} ✓ | |
| Mousse von heller und dunkler Schokolade ^{CEG} ✓ | € 9,50 |
| auf Früchtespiegel mit frischen Früchten | |
| Kokos Panna Cotta ^F ✓ (vegan, glutenfrei, laktosefrei) | € 6,80 |
| auf Waldbeerspiegel | |
| Warmer Apfelstrudel ^{ACG} | € 4,80 |
| mit Sahne | € 5,20 |
| mit Vanilleeis und Sahne | € 7,80 |
| mit Vanillesauce | € 6,80 |
| Riesen-Germknödel ^{AG} | € 8,50 |
| mit Vanillesauce oder Mohnbutter | |
| Verschiedene Käsesorten ^{AG} ✓ | € 10,50 |
| mit Butter und Gebäck | |

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

KLEINE KARTE

täglich von 14.00 bis 15.00 Uhr

| | |
|---|------------------|
| Kräftige Rindssuppe ^{ACGL} ✓ mit Nudeln oder Frittaten | € 5,90 |
| Tiroler Speckknödelsuppe ^{ACGL} | € 7,50 |
| Ungarische Gulaschsuppe ^{ALM} mit Brot | € 8,50 |
| Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACGO} ✓ mit Pommes frites | € 21,00 |
| Tannheimer Käsespätzle ^{ACG} ✓ mit knusprigen Röstzwiebeln | € 18,00 |
| Wurst-, Käse- oder Speckbrot ^{ACGMO} ✓ | € 9,70 |
| Saure Wurst ^{AGO} ✓ mit Zwiebelringen, dazu Landbrot | € 12,50 |
| Großer gemischter Salatteller ^O ✓ | € 8,50 |
| Knoblauchbrot ^{AG} ✓ frisch vom Ofen | € 4,80 |
| Riesen-Germknödel ^{AG} mit Vanillesauce oder Mohnbutter | € 8,50 |
| Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{ACG} mit Sahne | € 4,80 € 5,20 |
| mit Vanilleeis und Sahne | € 7,50 |
| mit Vanillesauce | € 6,80 |
| Kaiserschmarren ^{ACGO} ✓ mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus | € 16,50 |

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

| | | |
|---|--------|-------|
| G'spritzter weiß, rosé oder rot [○] | € | 4,20 |
| Lillet Wild Berry [○] Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren | € | 7,50 |
| Aperol Spritz [○] Aperol, Prosecco Casabianca, Soda | € | 8,60 |
| Hugo [○] Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda auch alkoholfrei möglich | € | 7,50 |
| Preiselpeter [○] Wildpreiselbeersirup, Prosecco, Minze, Soda auch alkoholfrei möglich | € | 7,80 |
| Campari Milano [○] Campari, Limetten- und Cranberrysaft, Prosecco, Minze | € | 10,70 |
| Campari Soda | € | 7,40 |
| Campari Orange | € | 7,60 |
| Martini Bianco [○] Martini Rosato [○] | 4 cl € | 5,80 |

Edelbrände (2cl)

| | | |
|--|-----------|---------|
| Brennerei Hämmerle - Edelbrände „Vom ganz Guten“ | | |
| Marille | 40 % Vol. | € 7,00 |
| Williams | 40 % Vol. | € 7,20 |
| Himbeer | 40 % Vol. | € 7,30 |
| Kriecherl (Pflaumen) | 42 % Vol. | € 7,80 |
| Enzian | 45 % Vol. | € 8,40 |
| Subirer (Mostbirne) | 42 % Vol. | € 9,30 |
| Vogelbeer | 45 % Vol. | € 10,50 |
| Holunder - schwarze Holunderbeeren | 42 % Vol. | € 9,90 |

Cognac (2 cl)

| | | |
|------------------|----------|--------|
| Hennessy VS | 40% Vol. | € 7,80 |
| Remy Martin VSOP | 40% Vol. | € 7,80 |

Schnaps & Grappa (2 cl)

| | | |
|--|---|------|
| Linie Aquavit | € | 5,50 |
| Linzgieseder Obstler | € | 4,70 |
| Linzgieseder Haselnuss ^H , Zirbe, Enzian, Kirschwasser Himbeergeist | € | 4,80 |
| Prinz Marille oder Williams | € | 4,70 |
| Marille ^A oder Williams ^A mit Frucht | € | 4,80 |
| Alte Marille ^A oder Alter Williams ^A vom Holzfass | € | 5,20 |
| Marzadro Stravecchia Le Diciotto Lune [○] | € | 5,80 |
| Marzadro Affinata Le Giare Amarone | € | 6,10 |

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Gin (4 cl)

| | | | | | |
|----------------------|---------------------------|--------------------------|-------|---|-------|
| Hendricks Gin | 44 % Vol. | Garnitur: Gurke, Pfeffer | | € | 10,40 |
| Tonic Empfehlung: | Thomas Henry Indian Tonic | | 0,2 l | € | 3,50 |
| Monkey 47 | 47 % Vol. | Garnitur: Limettenzeste | | € | 14,90 |
| Tonic Empfehlung: | Schweppes Dry Tonic | | 0,2 l | € | 3,40 |

Wenn Sie eine andere Garnitur wünschen, geben Sie uns gerne Bescheid.

Bitters & Liköre

| | | | | |
|--|--|------|---|------|
| Ramazotti | | 4 cl | € | 6,30 |
| Prinz Wild Kirschlikör Rosenmarillenlikör | | 4 cl | € | 4,90 |

Die komplette Auswahl an Aperitifs, Cocktails, Longdrinks, Gin, Whisky, Rum und Spirituosen finden Sie in unserer Barkarte. Fragen Sie gerne danach.

Schaumweine

| | | | |
|--|----------------|---|--------------|
| Schlumberger Sparkling Rosé Brut [○] | 0,75 l 0,1 l | € | 44,00 6,80 |
| Prosecco DOC Treviso Casabianca, Extra Dry [○] | 0,75 l 0,1 l | € | 32,00 4,40 |
| La Contesse Prosecco Rosé Brut [○] | 0,75 l 0,1 l | € | 32,00 4,80 |
| Kupferberg Sekt trocken [○] | 0,75 l 0,1 l | € | 28,00 4,80 |
| Söhnlein Brillant alkoholfrei [○] | 0,75 l 0,1 l | € | 28,00 4,80 |
| Perrier Jouët Grand Brut [○] | 0,75 l | € | 95,00 |

offene Weine 1/8 l

Qualitätsweine

| | | |
|---|---|------|
| GaumenFreude Hauswein Tyrol Weiß BIO trocken [○] | € | 6,00 |
| Grüner Veltliner Von den Terrassen, Weingut Sepp Moser, Kemstal DAC | | |
| Chardonnay trocken [○] | € | 6,10 |
| Weingut Franz Taferner, Carnuntum | | |
| Gumpoldskirchner BIO halbtrocken [○] | € | 6,00 |
| Rotgipfler-Zierfandler, Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion | | |
| Zweigelt Rosé BIO trocken [○] | € | 6,10 |
| Vitikultur Weingut Sepp Moser, Burgenland | | |
| Rosé Cuvée Horvath halbtrocken [○] | € | 5,90 |
| Blaufränkisch - Zweigelt, Weingut Horvath, Burgenland | | |
| GaumenFreude Hauswein Tyrol Rot BIO trocken [○] | € | 6,10 |
| Blauer Zweigelt Hedwighof, Weingut Sepp Moser, Burgenland | | |
| Zweigelt halbtrocken [○] | € | 5,60 |
| Weingut Wendelin, Burgenland | | |
| Blaufränkisch Heideboden trocken [○] | € | 6,10 |
| Weingut Leitner, Neusiedlersee | | |
| Spätburgunder Rosé feinherb [○] | € | 5,90 |
| Weingut Hees, Auen / Deutschland | | |

Landweine

| | | |
|---|---|------|
| Grüner Veltliner Weinzierl trocken [○] | € | 3,20 |
| Plattenburger Riesling Sylvaner halbtrocken [○] | € | 3,20 |
| Rosenthal Rosé trocken [○] | € | 3,20 |
| Veritas Zweigelt trocken [○] | € | 3,20 |
| Seeprinz Blauer Portugieser halbtrocken [○] | € | 3,20 |

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

herzhafte Biere

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Zötler Gold vom Fass ^A | 0,5 l 0,3 l | € 5,30 4,40 |
| Zötler Radler vom Fass ^A | 0,5 l 0,3 l | € 5,30 4,40 |
| Zötler Pils vom Fass ^A | 0,3 l 0,2 l | € 4,80 3,80 |
| Zötler Hefeweizen Hell vom Fass ^A | 0,5 l 0,3 l | € 5,40 4,70 |
| Zötler Hefeweizen Dunkel ^A | 0,5 l | € 5,40 |
| Paulaner Kristallweizen ^A | 0,5 l | € 5,40 |
| Zötler Weizen Alkoholfrei ^A | 0,5 l | € 4,90 |
| Zötler Gold Alkoholfrei ^A | 0,5 l | € 4,90 |
| Zötler Korbinian Dunkel ^A | 0,5 l | € 5,30 |
| Zötler 1447 Naturtrüb ^A | 0,5 l | € 5,30 |
| Zötler Radler alkoholfrei | 0,33 l | € 4,40 |
| Stiegl-Paracelsus Glutenfrei ✓ | 0,33 l | € 4,60 |
| Die Weisse Weizenbier Glutenfrei ✓ | 0,5 l | € 7,70 |

ohne Alkohol

| | | |
|---|----------------|---------------|
| Mineralwasser Montes perlend natürlich still | 0,33 l | € 3,30 |
| Mineralwasser Montes perlend leicht perlend natürlich still | 0,75 l | € 5,40 |
| Rauch Eistee Pfirsich Zitrone | 0,33 l | € 3,70 |
| Coca Cola, Coca Cola light*, Coca Cola zero* | 0,33 l | € 3,70 |
| Almdudler | 0,35 l | € 3,80 |
| Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale Wild Berry Tonic Water | 0,2 l | € 3,40 |
| Orangenlimo, Spezi, Zitronenlimo | 0,25 l 0,5 l | € 3,30 4,30 |
| Fruchtsäfte Apfel Orange Johannisbeere Mango Maracuja | 0,25 l 0,5 l | € 3,30 4,30 |
| Fruchtsäfte gespritzt Apfel Orange Johannisbeere Mango Maracuja | 0,25 l 0,5 l | € 3,30 4,30 |
| Haldenseer Quellwasser | 0,5 l | € 1,80 |

Heißgetränke

| | |
|---|--------|
| Tasse Kaffee ^G | € 3,40 |
| Espresso | € 2,90 |
| Doppelter Espresso | € 3,70 |
| Espresso Macchiato ^G | € 3,10 |
| Cappuccino ^G | € 3,80 |
| Milchkaffee ^G | € 3,90 |
| Latte Macchiato ^G | € 3,90 |
| Irish Coffee ^{F G} | € 6,40 |
| Kakao ^G | € 3,60 |
| Portion Tee Kräuter Früchte Pfefferminz Schwarztee Grüner Tee | € 2,90 |
| Glühwein ^O Jägertee | € 5,90 |

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch oder mit Pflanzenmilch erhältlich.
Aufpreis für Mandel-, Hafer-, Reismilch € 0,20

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= glutenhaltiges Getreide

D = Fisch

G = Milch, Milchzucker (Laktose)

M = Senf

P = Lupine

B = Krebstiere

E = Erdnüsse

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

N= Sesam

R = Weichtiere

C = Eier

F = Soja

L = Sellerie

O = Sulfite

- ✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

* = enthält eine Phenylalaninquelle

** = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Wichtige Info zu Allergenen

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.
- Bitte geben Sie uns bekannt, wenn Sie eine Unverträglichkeit bzw. Allergie haben.

