

Tageskarte

	€
Tirder Schmankerl Brettl mit Speck, Bergkäse und Boxerln fein garniert A,G,L,M,N	11,00
Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Frittaten A,C,L oder A,C,G,L	4,50
Tirder Kaspreßknödelsuppe A,C,G,L,M	6,20

Hausgemachte Hühnersuppe mit eigener Einlage A,L,C,F	groß 9,80 klein 6,80
Backhendlsalat mit steirischem Kürbiskernöl A,C,M,N,O,L	14,00
Bunter Salatteller C,G,L,M,O	6,40

Hamburger nach Art des Hauses mit geschmolzenem Cheddarkäse, roten Zwiebeln und Speck A,C,M,N	9,80 mit Pommes 12,80
Knödelteller Spinat-, Käse- und Speckknödel mit Butter, geriebenem Bergkäse und grünem Salat A,C,G,L,M,O	13,90
Hauspfeiß mit Kräuterbutter, Pommes frites und pikanten Saucen A,C,L,M,O,	18,50
Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken mit Pommes frites A,C,N	15,50

Kaiserschmarren mit Kompott A,C,G,O	12,80
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel	3,50
A,G,N,O, A,C,G,O mit Vanillesauce 4,30 oder Schlagobers 5	3,90



Vorspeisen und Suppen

€

Carpaccio vom Rinderfilet 13,50
mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig
Ruccola und Parmesan
G,O,M,C,L,A

Beef Tatar
mit Butter und getoastetem Weißbrot klein 14,50
A,M,G groß 19,80

Frühlingssalat 8,10
mit grünem Spargel, Erdbeeren und Sprossen
C,G,L,M,O

Kräftige Rindsuppe mit zweierlei Einlage 5,70
Grießnockel und Schinkenschöberl
A,C,G,L

Vegetarische Feinheiten

Hausgemachte Schlutzkrapfen 14,50
mit Butter, Asmonte
und grünem Salat
A,C,G,M,O,L



Gemüserisotto 18,90
mit Safran, Shrimps und Avocado,
Kressejoghurt
G,B,L,O

Für den großen Appetit

€

Hirschrücken

mit Rotkraut und Kartoffelpaunzen

A,C,G,L,O

28,80

Getrüffelter Rucola Rostbraten

auf Kartoffel - Gemüsegröstl

A,F,L,M,O,G



22,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

A,C,N,G,L,M,O,E

23,80

Würziges Hirschragout

mit Butterspätzle, Brokkoli und Preiselbeeren

A,L,M,O,C,G



18,80

Unser beliebtes Backhenderl

mit Erdäpfel - Vogerlsalat

A,C,L,M,N,O,E,G

15,20

Fisch Vorspeisen und Suppen

€

Variation von der heimischen Lachsforelle  14,80
mit Kartoffelrösti

Kresse - Panna - Cotta 10,50
mit marinierten Flusskrebse
und buntem Paprika

Geräucherter Thunfisch 14,90
mit Avocado-creme
und Fenchel-Grapefruitsalat

Sizilianische Fischsuppe 8,90
mit Meeresfrüchten
und Knoblauchcrostini

Rote Rübensuppe 7,90
mit Sauerrahm, Kresse
und gebräutem Saibling

Garnelen auf Zitronenspaghetti Vorspeise 11,90
mit Rucola und Melanzani Hauptspeise 20,50

Fisch Hauptspeisen

€

<i>Forelle „Müllerin Art“</i>		22,00
<i>mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat</i>		
<i>Seesaiblingfilet</i>		23,40
<i>auf Belugalinsen, Kerbelgnocchi Zitronenbittersauce und Kaviar</i>		
<i>Gebackenes Skreifilet</i>		22,50
<i>auf cremigem Gemüsesalat, Apfel und Kernöldip</i>		
<i>Wolfsbarschfilet</i>		24,00
<i>mit Chorizo auf Limettenrisotto, Jungzwiebel und Rosmarin</i>		
<i>Dorade im Ganzen gebraten</i>		25,50
<i>mit Fenchelkartoffeln und Basilikum</i>		
<i>Gulasch vom Zander</i>		19,50
<i>mit gerührter Rahmpolenta und Zucchini</i>		
<i>Pochiertes Lachsfilet</i>		23,90
<i>auf Trüffelkohlrabi, Safransauce und Spinatschlutzkrapfen</i>		

Der süße Abschluss

Palatschínke „Suchard“ 1 Stk. 4,80
mit Vanilleeís und Schokoladensauce 2 Stk. 7,50
A,C,F,G,H

Topfenknöderl 8,50
an hausgemachtem Zwetschkenröster
und Sauerrahmeís
A,C,E,H,G,N,O



Lauwarmes Schokotörtchen 7,50
mit Mangosorbet
A,C,G,O,E

Gebackene Apfelradl 8,20
mit Zimteleís
A,C,G,O,H,G

Käse

Variation vom heimischen Käse 11,80
mit Brot und Butter
A,G,H,M,O,N

