

Zum Kulinarischen Auftakt

Kartoffelrösti

mit Zweierlei von der geräucherten Lachsforelle
und Gurke



Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig
Ruccola und Parmesan

Beef Tatar

mit Butter und getoastetem Weißbrot

Gebratene Blutwursttaler

auf Weinkraut und Krenschaum

Winterlicher Blattsalat

Ziegenfrischkäse, Walnüsse, Honig



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit zweierlei Einlage
Grießnockerl und Schinkenschöberl

Pastinakencremesuppe
mit Hirschschinkencrostini

Vegetarische Feinheiten

Rote Rüben Risotto
mit heimischen Schafskäsewürferln
und knusprigem Ruccola

Hausgemachte Schlutzkrapfen
mit zerlassener Butter, Asmonte
und grünem Salat



Für den großen Appetit

Getrüffelter Rucola Rostbraten
auf Kartoffel - Gemüsegröstl



Rosa gebratener Lammrücken
dazu Kartoffel-Wurzelgemüsegratin, Speckbohnen
Thymianjus

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

Würziges Hirschragout
mit Butterspätzle, Brokkoli und Preiselbeeren



Rindsrouladen vom Spertentaler Almrind
mit Kartoffel-Selleriepüree



Unser beliebtes Backhenderl
mit Erdäpfel - Vogelsalat

Für die Fischliebhaber

Forelle „Müllerin Art“

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalat



Saiblingsfilet

auf Tomatenrisotto



Der süße Abschluss

Palatschinke „Suchard“

1 Stk.

mit Vanilleeis und Schokoladensauce 2 Stk.

Topfenknödel

an hausgemachtem Zwetschkenröster
und Sauerrahmeis



Lauwarmes Schokotörtchen

mit Mangosorbet

Maronitarte

mit marinierten Sauerkirschen



Käse

Variation vom heimischen Käse

mit Brot und Butter



Tageskarte

Tírdler Schmankerl Brettl

mit Speck, Bergkäse und Boxerln fein garniert



Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Fríttaten

Tírdler Kaspreßknödelsuppe



Backhendlsalat mit steíríschem Kürbískernöl

Bunter Salatteller

Hamburger nach Art des Hauses

mit geschmolzenem Cheddarkäse, roten Zwiebeln und Speck

Knödelteller Spínat-, Käse- und Speckknödel

mit Butter, geriebenem Bergkäse und grünem Salat



Wokgemüse mit Putenstreifen und Reis

Hausspieß mit Kräuterbutter, Pommes frítes

und pikanten Saucen

Wiener Schnítzel vom Schweín in der Pfanne gebacken

mit Pommes frítes

Káiserschmarren mit Kompott

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce oder Schlagobers

