

Schön, dass Sie zu uns kommen!

Wir servieren

Mittagessen von 12⁰⁰ bis 14⁰⁰
Abendessen von 18⁰⁰ bis 21⁰⁰

Zwischendurch halten wir eine "Kleine Karte" bereit.
Auch freuen wir uns, wenn Sie unser reichhaltiges Angebot an
hausgemachten Kuchen-, Eis- und Joghurtspezialitäten
in Anspruch nehmen.

Den Geburtstag oder Jahrestag vergessen? Kein gutes Tröpfchen
mehr im Haus? Oder ist es einfach wieder einmal Zeit,
sich etwas Gutes zu tun?

Immer eine gute Idee sind unsere
Geschenkgutscheine.

CardPay:

we do not accept cards for invoice amount under 30,--

Kreditkarten:

Bitte beachten Sie, dass wir bargeldlose Zahlungsmittel ab einem Rechnungsbetrag
von 30,00 €, die EC-Karte und ab 60,00 € Master oder Visa akzeptieren,
Bei Gruppen ab 12 Personen können wir leider nur eine Gesamtrechnung ausstellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Nach den modernen Erkenntnissen der Ernährungslehre, bemühen wir uns, möglichst alle Gerichte frisch zuzubereiten, um Geschmack und Nährwert der Speisen zu erhalten.

Besonders empfehlen möchten wir unsere

Suppen,

die ohne Fertigprodukte hausgemacht sind.

Alle Suppen servieren wir
als kleine Zwischenmahlzeit in der großen Tasse mit Brot

6,40

oder

als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse

4,90

Soups

all soups can be ordered large or small
the large soup is a snack during the day and served with bread 6,40
the small soup is a starter 4,90

Wiener Suppentopf

(Nudeln, Rindfleisch und Gemüse in kräftiger Bouillon)

Noodle soup with vegetables and beef

Gulaschsuppe

Goulash soup

Frittatensuppe

Beef soup with shredded pancake

Nudelsuppe

Noodle soup

Tomatensuppe

Tomato soup

Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons

Garlic soup with bread croutons

Tiroler Knödelsuppe

Tyrolean Dumpling soup

Vorspeisen

(Starters)

Carpaccio vom Rindsfilet 14,20

auf Knoblauch-Sauerrahmdip
mit Parmesan und Weißbrot

Beef Carpaccio

on garlic-sour cream sauce, with parmesan and white bread

Thunfischsalat "Nicoise" 9,10

mit Zwiebeln, Oliven, Ei pikant garniert

Tuna salad „Nicoise“

with onion, olives and sliced eggs

Matjesfilet "Nordische Art" 12,90

in Sauerrahm, mit Zwiebeln, Äpfeln und Essiggurken,
dazu Salzkartoffeln oder Brot

Herring filet on a sour cream sauce with onion, apple and pickles,
accompanied with potatoes or bread

Shrimpscocktail 14,20

fein garniert, mit Weißbrot

Shrimp cocktail with baguette

Weinbergschnecken überbacken 12,80

mit Knoblauchkräutercreme und Weißbrot

Baked snails

with herb cream and white bread

Fleischspeisen (Meat dishes)

Lammgeschnetzeltes 20,90

mit Knoblauch, Rosmarin und Speckbohnen,
dazu Salzkartoffeln

Chipped lamb in cream with beans and boiled potatoes

Streifen vom Huhn 17,90

in feiner Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse

Chipped chicken in cream

with Spätzle (small flour dumplings) and mixed vegetables

vom Schwein (pork)

Schweineschnitzel nach Wiener Art 15,90

Pommes frites

Pork escalope „Vienna style“ French fries

Schweinrückensteak 18,80

mit Kräuter-Parmesankruste auf Tomaten-Bohngemüse
mit Röstkartoffeln

Roast steak of pork with a herbal parmesan crust

beans and sherry tomatoes,
roasted potatoes

Cordon bleu 17,90

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken
mit buntem Salatteller

Cordon bleu

(Escalope filled with farmers-ham and mountain-cheese breaded and
baked) accompanied with a mixed salad

Grillteller 19,70

verschiedene Fleischstücke vom Grill mit Cocktailsauce,
Kräuterbutter, Pommes frites

Mixed grill

with cocktail sauce, herb butter, French fries

Jägerrostbraten 24,50

mit heimischen Waldpilzen in Rahmsoße und Spätzle
steak „hunters style“

with mushroom cream sauce and Spätzle

Wildspezialitäten (game)

Hirschsteak 33,80

an Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelkroketten

Venison steak with a fine sauce with port, red cabbage and croquettes

Wildragout 20,90

Spätzle und Preiselbeerbirne

Ragout of game

mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

vom Kalb (veal)

Wiener Schnitzel (2 kleine) 23,40

Petersilkartoffeln

Escalope “ Vienna style”

breaded and fried, with parsley potatoes

Piccata Milanaise 23,70

zarte Fleischstücke in Käsepanier

mit Tomatenspaghetti

Piccata Milanese escalope breaded with cheese
and fried, tomato spaghetti

Fisch (fish)

Frische Bachforelle "Müllerin" 19,50

mit Kartoffeln

Trout meunière

with parsley potatoes

Filet vom Wolfsbarsch 20,50

auf Zucchini-Gurken-Spaghetti mit feinem Dillrahm,
dazu Kartoffeln

Fillet of sea bass on zucchini-cucumber spaghetti with fine dill cream,
accompanied with potatoes

Gegrillte Garnelen auf Pasta 19,50

mit Kokosmilchsoße und Asiagemüse

Grilled prawns on Pasta

in a coconut milk sauce with vegetables (Asian style)

Vegetarisch (vegetarian)

Tagliatelle 14,80

mit Rucola, Pesto, Tomaten und Pinienkernen

Noodles with rocket, pesto, pine nuts and tomatoes

Camembert 10,90

gebacken mit Preiselbeeren,

kleinem Salat und Weißbrot

Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with
salad and bread

Gemüsecurry mit Reis

mit Kokosmilch – vegan! 15,20

vegetable curry with rice "vegan"

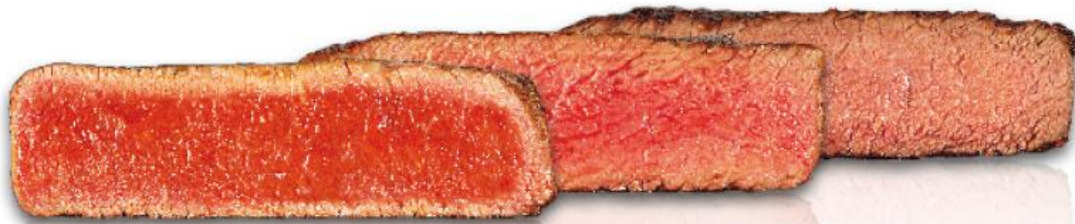
Steaks

(220g Rohgewicht)

Entrecote +eine Beilage nach Wahl 28,90
Entrecote + one supplement

Filetsteak +eine Beilage nach Wahl 32,50
Filetsteak + one supplement

Ihre Garstufe??



MEDIUM RARE

MEDIUM

WELL DONE

Soßen, Dips, Topping zum wählen

Choose your Sauce or dip

Saucen 2,--

Dips 0,70,--

Toppings 2,--

Peffersoße
peper sauce

Kräuterbutter
herbbutter
Chimichurri

gebratene
Champignons
roasted mushrooms

Pfifferlingssoße
chanteller sauce

Chilimayonaise

Glacierte Zwiebel
sautéed onions

Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

Please choose your supplements yourself

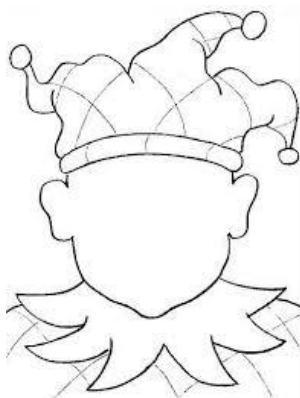
Knoblauchbrot
Röstkartoffeln
Kartoffelkroketten
Pommes frites
Teigwaren
Reis
Portion Gemüse
Bunter Salatteller
2. Beilage 3,90

Kinderkarte Children's menu

Backerbsensuppe 4,90
Consommé with profiteroles

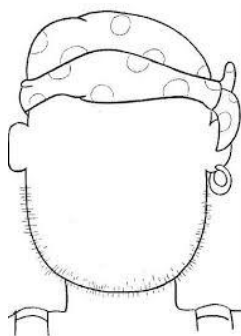
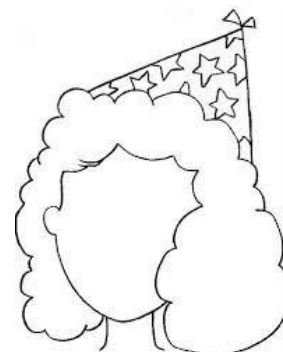


Wiener Schnitzel 9,50
mit Pommes frites
Escalope "Vienna style"
French fries



Fischstäbchen
mit Salzkartoffeln 7,90
Fish sticks with boiled potatoes

Hühnergchnetzeltes 9,80
Feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse
Chipped chicken in cream
with Spätzle and vegetables



Würstl 7,90
mit Pommes frites
Sausages with French fries

Spaghetti mit Sauce Bolognese
oder mit Tomatensoße 6,90
Noodles with minced meat sauce or tomato sauce

Salate (salads)

Grüner Salat mit feiner Hausdressing 5,--

Green salad with a homemade dressing

Kleiner gemischter Salat 4,90

Small mixed salad

Gemischter Salat 6,80

mixed salad

Bunter Ski-Fit-Salat 14,50

mit Streifen vom gebratenen Hühnerbrüstchen
Big salad with sliced chicken breast

Kalte Gerichte (Cold dishes)

Tiroler Brettljause 13,90

Kaminwurzeln, Speck, Käse und Brot
Tyrolean snack
(Bacon, ham and cheese from Tyrol) with bread and butter

Speckteller 13,90

(Rohschinken) mit Brot
Bacon dish (raw ham) with bread

Tiroler Bergkäse 13,90

mit Butter und Brot
Tyrolean mountain cheese with butter and bread

Auf Vorbestellung

On reservation

Schweinshaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Röstkartoffeln
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 18,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 29,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and boiled potatoes

für 2 Personen oder mehr (2 persons or more)

Chateau Briand

pro Person 35,-- (220g Rohgewicht per person)

mit feinem Gemüse, Kartoffelgebäck
und zweierlei Saucen oder Beilagen nach Wahl

Chateau Briand (double thick fillet steak)

with delicious vegetables and potato croquettes, two sauces

Grillhuhn

pro Person 14,50

mit Pommes frites und kleiner Salat

Grilled chicken with French fries and mixed salad

Ente à l`orange

pro Person 18,90

im eigenen Saft mit Orangenspalten,
Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck

Duck with orange sauce

with sliced orange, red cabbage Flemish style and potato croquettes

Kalbshaxe

pro Person 34,-

fein geschmort

mit buntem Gemüse und Röstkartoffeln

Shank of veal

with mixed vegetables and roasted potatoes

Fondue

Auf Anfrage auch ohne Vorbestellung

Fondue Bourgignone pro Person 40,-

Schweine – und Rinderfilet, sowie Hühnerfleisch
wird in Öl gegart

Dazu reichen wir pikante Saucen,
Pommes frites, Weißbrot und Salat
(pro Person 200g Fleisch)

Filet beef, filet pork and chicken meat will be cooked in hot oil
mixed sauces, french fries, toast and salad

Fondue Chinoise pro Person 40,-

Schweine – und Rinderfilet sowie Hühnerfleisch
wird in kräftiger Rindssuppe gegart

dazu reichen wir pikante Saucen,
Pommes frites, Weißbrot und Salat
zum Abschluss servieren wir die Kraftbrühe
mit einem Schuss Sherry
(pro Person 200g Fleisch)

Pork, beef and chicken in a consommé boiled
with the same garnish as the **Bourgignone**.
To top that of you can enjoy the soup with a shot of fine sherry

SÜSSES

(Sweets)

.....viele Kalorien,
aber die Seele im Himmel!



Kaiserschmarren 12,--

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Raisin omelet cut up in pieces

accompanied with apple sauce or with cranberries

Germknödel 7,40

mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter

oder mit Vanillesoße

powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 7,80

mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße

Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 7,90

French Coffee 7,90

Bitte werfen Sie auch einen Blick in
unsere Eiskarte und in die Tortenvitrine.

Milchmixgetränke (1/4l) 3,80

Erdbeer- oder Himbeermilch
Bananen- oder Vanillemilch
Schokoladen- oder MokkaMilch

Joghurtspezialitäten

Joghurt natur	3,20
Joghurt mit Preiselbeeren	6,20
mit Erdbeeren	
mit Himbeeren	
mit Heidelbeeren	
mit gemischten Früchten	
Joghurt spezial	6,80

Hausgemachte Torten

Hausgemachte Torten	pro Stück	4,30
Apfel- oder Topfenstrudel	4,--	
Haustorte oder Apfelstreusel	4,--	
Portion Schlagobers	1,40	
Portion Vanillesoße	1,40	

**Bitte suchen Sie unsere Kuchen und Torten
an der Vitrine aus!**

Eis

ein Genuss für Leib und Seele
Sommer wie Winter!

Testen Sie unsere Eisbecher!
Schauen Sie in unsere Eiskarte!

Als Dessert gibt es jeden Becher auch kleiner
zum Preis von
4,90

Tee

Jede Tasse 3,20

Schwarztee

Assam

Earl Grey

Darjeeling

Roibosh

Roibosh-Vanille

Grüner Tee

Pfefferminze

Hagebutte

Kamille

Früchte

(Hibiskus, Vitamine, Maracuja,
Süßholz, Apfel, Orangenschale)

OFFEN:

Jede Tasse 3,60

Serfauser Kräutermischung

(Minze, Brennesseln, Ringelblume, Schlüsselblume, Ackerstiefmütterchen,
Salbei, Verbene, Kapuzinerkresse, Melisse, Rotklee)

Ingwertee mit Zitrone und Honig

2cl Inländer Rum 3,--

Kaffee

Tasse Kaffee	3,30
Portion Kaffee	5,90
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	2,90
Kaffee mit Schlagobers	3,80
Cappuccino mit Milchschaum	3,80
Großer Brauner	4,90
Latte Macchiato	3,80
Irish Coffee	7,90
French Coffee	7,90

Kakao

Kakao	3,80
Ovomaltine	3,80
Kakao mit Schlag	4,--
1/4l Milch, warm oder kalt	2,60

Beachten Sie, dass wir für diese Getränke keine Automaten haben, sondern wirklich frische Milch verwenden!

2cl Inländer Rum 3,--

Heiße alkoholische Getränke

Jägertee	4,50
Glühwein 1/4l	4,50

Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade 0,25l 3,10

Große Limonade 0,4l 4,70

Fanta

Sprite

Coca Cola

Spezi

Almdudler

Cola light 0,3l 3,60

Fruchtsäfte 0,25l 3,10

(Orangensaft, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)

gespritzt 0,25l 2,90

gespritzt 0,4l 4,20

Schwasser (Himbeer-Zitronensirup mit Wasser) 0,25l 2,20
0,4l 3,60

Eistee 0,25l 2,90 0,4l 4,20

Rauch-Fruchtsäfte 0,2l 3,20

Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l 4,20

❖ Multivitaminsaft

❖ Mango

❖ Marille

Mineralwasser 0,3l 3,10

Mineralwasser 1l 6,20

Stilles Mineralwasser 0,3l 3,10

Stilles Mineralwasser 0,7l 5,80

Tonic Water (Thomas Henry) 0,2l 3,20

Bitter Lemon(Thomas Henry) 0,2l 3,20

Ginger Ale (Thomas Henry) 0,2l...3,20

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,3l	4,10
	0,5l	5,10
Pfiff	0,2l	3,00
Franziskaner Hefe	0,3l	4,10
	0,5l	5,10

Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	4,50
Dunkles Bier (König Ludwig)	0,5l	4,50
Weizen dunkel	0,5l	5,10
Kleines Weizen (hefetrüb)	0,3l	4,10

Erfrischendes

Aperol mit Prosecco	0,25l	6,20
Radler	0,3l	4,10
	0,5l	5,10
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,50
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	5,10

Aperitif 4cl

Gin (Beefeater)	5,20
Sherry trocken oder halbsüß	4,80
Campari Soda	4,80
Campari Orange	4,80
Martini weiß oder rot	4,80
Cynar	4,80
Pernod, Ricard	4,80

Weißweine

offen 1/4l

Seeprinz 6,--

Voller, milder, blumiger Neuburger

Grüner Veltliner 6,--

Spritziger, herber Weißwein

Pinot Blanc 6,--

Weißer Burgunder, exzellenter, trockener Wein

Rosewein

offen 1/4l

Rose Exklusiv 6,--

Feiner Rose aus dem Burgenland

Gpritzter 3,70

1/8l Rot- oder Weißwein aufgespritzt auf 1/4l

mit Mineralwasser (sauer)

oder

Limonade (süß)

Rotweine

offen 1/4l

Blaufränkisch 6,--

Kräftiger, trockener Rotwein
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

Zweigelt 6,--

halbtrockener Rotwein

Kalterer See 6,--

herber, trockener, leichter Wein
aus Südtirol

Chianti (D.O.C.G.) 7,80

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

Dornfelder 7,20

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

aus Spanien

Castillio de Alemansa

Reserva aus Spanien Jhg. 2017 14% Alk

Cuvee aus Tempranillo, Manstrell und Garnacha

12 Monate im Eichenfass

feiner, samtiger Rotwein
weich und elegant am Gaumen

1/8l 4,90

1/4l 9,80

**Über ein umfangreiches Angebot an
ausgewählten Flaschenweinen
informiert Sie unsere Weinkarte!**

Spirituosen 2cl

Obstler	3,--
Inländer Rum 38%Vol	3,--

Obstbrände

Enzian, Williamsbrand, Marillenbrand, Kirschbrand,Zirbe	3,30
Heidelbeer- oder Himbeergeist	3,50
Williams mit Birne	3,50
Tiroler Zwetschgenschnaps	3,50

Very special

Feiner Grappa (Nardini)	3,50
Grappa Mompra	4,90
Grappa Sarpo Oro di Poli	4,90
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum(40%)	6,10

Liköre/ Bitter 2cl

Pfirsichlikör	3,10
Eierlikör	3,10
Cointreau	4,30
Grand Manier	4,30
Baileys	3,10
Sambucca	3,10
Jägermeister oder Appenzeller	3,30
Fernet Branca	3,30
Ramazzotti	3,30
Averna	3,30
Karlsbader Bitter	3,30

Whiskey 4cl

Jack Daniels, Johnny Walker Red Label,	6,40
--	------

Special

Glenfiddich, Macallan Fine Oak	8,50
--------------------------------	------

Cognac-Weinbrände 2cl

Asbach Uralt	3,50
Remy Martin	4,30
Armagnac	4,30