



Sorbets

Als Zwischengericht oder als Dessert empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachten Sorbets!

Preis pro Kugel

€ 3,00

Unsere Sorten:

Zitrone
Zwetschge
Rhabarber
Sauerkirsche
Johannisbeere
Blutorange
Mango
Birne
Marille



Vorspeisen und Salate:

Bunte Blattsalate an Balsamico-Honigdressing und gerösteten Kürbiskernen <i>C/M</i>	€ 5,50
Gemischter Salat an Senfdressing mit gerösteten Pistazien <i>C/M/H</i>	€ 5,80
Lumpensalat fein garniert, mit Brot <i>A/M</i>	€ 9,50
Wurstsalat fein garniert, mit Brot <i>A/M</i>	€ 7,50
Carpaccio vom Hirschschinken mit Walnüssen, Bergkäse und Olivenöl <i>G/H</i>	€ 12,50
Rindfleischsülzchen an Kernöldressing und kleinem Salatbouquet <i>C/M</i>	€ 9,00
Gebratene Scheiben von der Blutwurst an Vogelsalat mit Kerndressing <i>G/H</i>	€ 10,50

Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>A/C/G</i>	€ 4,20
Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl <i>A/C/G</i>	€ 4,50
Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel <i>A/C/G</i>	€ 4,50
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle <i>A/C</i>	€ 4,50



Hauptspeisen:

„Freschengulasch nach Art des Küchenchefs“ würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle A/C/G	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren A/C/G	€ 13,90
Schweinebraten mit Schmorsauce dazu Semmelknödel und Sauerkraut A/C/G/L	€ 15,50
Gekochter Tafelspitz vom Rind an Krensaucce dazu Bratkartoffeln und Wurzelgemüse G/L	€ 19,00
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstzwiebel, Kartoffelgratin und Speckbohnen A/G	€ 23,00
Tiroler Kartoffelgröstl mit Spiegelei C/G	€ 13,50
Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebel und Schnittlauch A/C/G	€ 12,50
Gebackene Spinatnockerl auf buntem Gemüse mit Paradeiser A/C/G/L	€ 12,00



Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel	mit Sahne <i>A/C/G</i>	€ 4,50
	mit Vanillesauce	€ 5,50
Dukatenbuchteln mit Marillenmarmelade und Vanillesauce <i>A/C/G</i>		€ 8,00
Marillenpalatschinken mit kleiner Beerengarnitur <i>A/C/G</i>		€ 7,00
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster <i>A/C/G</i>		€ 8,50
Mohr im Hemd mit hausgemachtem Sauerrahmeis und gerösteten Mandeln <i>A/C/G/H</i>		€ 8,50
Zweierlei vom hausgemachten Sorbet		€ 5,20

Legende für Allergenstoffe

A Gluten haltiges Getreide

C Eier

E Erdnüsse

G Milch

L Sellerie

N Sesam

P Lupinen

B Krebstiere

D Fisch

F Soja

H Schalenfrüchte

M Senf

O Schwefeldioxid und Sulfite

R Weichtiere, Schnecken, Muscheln