







## Wochenkarte

### Vorspeisen

- HAUSGEMACHTE KÜRBISCREMESUPPE [VEGAN]** 8.5  
*Vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch, steirischem Kernöl & Kürbiskernen.*  
Pumpkin creme soup 
- GRATINIERTER ZIEGENKÄSE [VEGETARISCH]** 13.9  
*Auf frischem Salat mit Walnusskernen. H*  
Gratinated goat cheese 

### Hauptspeisen

- FUSION FILET STEAK** 38.9  
*Rinderfilet vom französischem Charolais Bullen in Cognacbutter mit Riesengarnele & Rosmarinkartoffeln. B,M*  
Fusion fillet steak 
- GÄRTNERSALAT MIT RINDERFETZEN** 20.9  
*Frische Salate mit in Kräutern marinierten Rinderfetzen. G*  
Salad with beef strips 
- HIRSCHRAHMGULASCH** 21.9  
*Aus regionaler Jagd mit Spirelli Nudeln & Preisbeeren. A,G*  
Deer creme goulash 
- SCHWEINELENDCHEN** 21.9  
*Mit hausgemachten Eierspätzle & feiner Steinpilzsoße. A,G*  
Pork end with spaetzle 
- FRISCHE BANDNUDELN [VEGETARISCH]** 19.9  
*Mit Steinpilzsoße & Parmesan. A,G*  
Fresh tagliatelle 
- TIROLER KASPRESSKNÖDEL [VEGETARISCH]** 19.9  
*2 Stück auf hausgemachter Steinpilzsoße & Salatbouquet. A,G,O*  
Tyrolean cheese dumplings 

### Nachspeise

- OMA'S APFELSTRUDEL** 9.9  
*Auf Bourbon-Vanille-Soße & frischen Früchten. A,G*  
Apple strudel 

## Vorspeisen

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

*Frisch & regional von der Gärtnerei Böck. o*

Small mixed salad 

6.9

### CARPACCIO DI MANZO

*Mit Rucola, Parmesan & Balsamico-Creme. G,O*

Beef carpaccio 

14.9

### HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE

*Aus ausgekochten Markknochen. DM*

- MIT TIROLER KASPRESSKNÖDEL

9.5

- MIT HAUSGEMACHTEN FRITATTEN  
(PFANNKUCHENSTREIFEN)

7.9

Beef broth with Tyrolean cheese dumplings or pancake stripes 

## Nachspeisen

### HERZÖGLICHER KAISERSCHMARR´N [DAUERT CA. 20 MIN.]

*A jeder mit viel Liebe zubereitet, in Butter gebacken & mit Vanille-Zimt-Zucker karamellisiert. Dazu frische Früchte & Apfelmus. A,C,G,O,P*

Kaiserschmarrn 

16.9







### LAUWARMES SCHOKO-LAVA-TÖRTCHEN

*Dunkle Schokolade mit flüssigem Kern, Früchten & Schokoladensoße. A,C,G*

Warm chocolate cake 

8.9

## Unsere bayrischen Klassiker

<b>ZWIEBELROSTBRATEN [METZGEREI HASLACHER]</b>	<b>26.9</b>
<i>Zart &amp; mager aus der Hüfte vom französischen Charolais Bullen, mit hausgemachten Eierspätzle, feinem Soßerl &amp; goldbraunen Röstzwiebeln. A,G,C</i>	
<b>Onion roast with spaetzle</b> 	
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	<b>25.9</b>
<i>Mit Liebe dünn geklopft &amp; in Butterschmalz gebacken. Dazu Bratkartoffeln. A,C,G,M</i>	
<b>Veal schnitzel</b> 	
<b>KLASSISCHE RINDSROULADE</b>	<b>24.9</b>
<i>Butterweich mit kräftiger Soße, Kartoffelknödel &amp; Blaukraut. G</i>	
<b>Beef roulade</b> 	
<b>BERGSTEIGER CORDON BLEU</b>	<b>23.9</b>
<i>Zart &amp; mager aus der Schweinelende, gefüllt mit Zwiebeln, Speck &amp; Bergkäse. Dazu Pommes. A,C,G,O</i>	
<b>Cutlet pork with ham &amp; cheese</b> 	
<b>KÄSESPÄTZLE TIROLER ART</b>	<b>15.9</b>
<i>Selbstgemachte Eierspätzle aus regionalen Eiern vom Geflügelhof Brandhuber, mit viel Bergkäse &amp; goldbraunen Röstzwiebeln. A,G,C</i>	
<b>Tyrolean cheese spaetzle</b> 	
<b>24h BBQ SPARERIBS [ROHGEWICHT CA. 1,3 KILOGRAMM]</b>	<b>23.9</b>
<i>Die Ribs werden über Nacht bei niedriger Temperatur gegart &amp; sind somit besonders zart. Dazu gibt´s Pommes. O,A,M</i>	
<b>Self - Explanatory</b> 	

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, etc.),  
B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja,  
G Milch, H Nüsse & Schalenfrüchte, L Sellerie,  
M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid & Sulphite,  
P Lupine, R Weichtiere

1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel,  
4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel,  
7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwefelt,  
10 geschwärzt, 11 gewachst, 12 taurinhaltig,  
13 enthält eine Phenylalaninquelle,  
14 Farbstoff E (kann Aktivität bei Kindern beeinträchtigen)