



# Speisekarte

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst.

*La Rochefoucauld*

## **Unsere Produkte**

Der Region verpflichtet, verwenden wir hauptsächlich Produkte unserer lokalen Partner.

Nachfolgend erhalten Sie eine Übersicht unserer Lieferanten sowie deren Herkunft.

Huhn, Rind aus heimischer Landwirtschaft  
Kwell Saibling aus heimischen Gewässern

Milch, Milchprodukte und Käse aus heimischer Landwirtschaft, u.a.  
Firma Biedermann, Grän/Tirol  
Eier(Bodenhaltung) Firma Poringer, Tumultsham/Oberösterreich

Gemüse und Obst je nach Saison Firma Speckbacher, Reutte/Tirol  
Kartoffeln Kartoffelbauer Post, Mieming/Tirol  
Brot Bäckerei Zöblen/Tirol

## Vorspeisen

---

<b>Caesar Salat</b> Mini Lattich   Croûtons   knuspriger Speck (A/G/C)	<b>8,90</b>
<b>mit Maispouardenbrust</b>	<b>13,90</b>
<b>Kleiner Blattsalat</b> (O M )	<b>4,70</b>
<b>Hausgemachter Flammkuchen</b> Bergkäse   Frühlingslauch   Sauerrahm  (G A)	<b>12,90</b>
<b>mit Tiroler Speck</b>	<b>13,90</b>

## Suppen

---

<b>Gerstensuppe nach Toni' s Vermächtnis</b> Rollgerste   Schweinefleisch   Frühlingszwiebel (L G M )	<b>6,90</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> Frittaten   Schnittlauch (A/C/L/M)	<b>6,90</b>

## Zwischengänge

---

**Selbstgemachte Schlutzkrapfen** 12,00  
Braune Butter | Bergkäse | Schnittlauch  
(A/C/G)

**Selbstgemachte Tiroler Käsespätzle** 12,50  
Bergkäse | Zwiebeln | Kräuter  
(A/C/G)

## Hauptgerichte

---

**Heimisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten** 21,00  
Salzkartoffeln | sautierter Babyspinat | Zitronen-Buttersauce  
(D/G/M/O/R)

**Tiroler Zwiebelrostbraten** 23,50  
glacierte und Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle  
Beilagen Salat  
(A/C/D/G)

**Original Wiener Schnitzel** 21,00  
Preiselbeermarmelade | Zitrone | Kartoffelsalat  
(A|C|O)

**Tiroler Hirschgulasch** 18,50  
Marktfrisches Gemüse | hausgemachten Spätzle  
(A|G|C|O)

## Desserts

---

**Selbstgemachter Kaiserschmarrn** 14,50  
Zwetschgenröster | Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
(A/C/G/O)

**Apfelstrudel** 7,90  
Vanillesauce | Rumrosinen  
(A/C/H/G/O)

**Selbstgemachte Kuchen**  
3,50  
(A/C/H/G/O)

**Selbstgemachte Torten** 4,50  
(A/C/H/G/O)

## Eisspezialitäten

---

<b>Affogato</b> Vanilleeis   Doppelter Espresso (C G )	4,50
<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis   Kalter Kaffee   Schlagsahne (A/C/G/O)	7,50
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> 3 Kugeln   Schlagsahne (A/C/G/O)	6,00
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis   heiße Himbeeren   Schlagsahne (A/C/G/O)	7,50
<b>Heidelbeerbecher</b> Vanilleeis   Heidelbeeren   Heidelbeersauce   Schlagsahne (A/C/G/O)	7,50
<b>Hausbecher</b> Walnusseis   Vanilleeis   Nüsse Schokoladensauce   Pralinen   Schlagsahne (A/C/H/G)	7,50
<b>Pfirsich Melba</b> Fior di latte   Pfirsich   Mandelsplitter (A/C/H/G)	7,50
<b>Exotischer Früchte Becher</b> Mango Sorbet   Kokosnusseis   Ananas Sorbet   Passionsfrucht Sauce (A/C/H/G)	7,50

# Allergene

---

**A = Gluten**

**B = Krustentiere**

**C = Ei**

**D = Fisch**

**E = Nüsse**

**F = Soja**

**G = Lactose**

**H = Schalenfrüchte**

**L = Sellerie**

**M = Senf**

**N = Sesam**

**O = Sulfit**

**P = Lupine**

**P = Weichtiere**

**Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**