

Jeden Freitag

Frische Riesenforelle aus der Region A,G,D
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Whole Roast Trout
with Herb Butter and roasted potato
22,00 €

Jeden Samstag

Ofenfrische Schweinshaxen A,G,G
mit Semmelknödel und Sauerkraut

Roasted Pork trotters
served with bread dumplings and sauerkraut
18,50 €

auf Vorbestellung

Tomahawk Steak 1000 g A,G,O
serviert mit sauce nach wahl
und Pommes frites dazu gemischter Salat
90,00 €

T-Bone Steak 500 g A,G,O
serviert mit Kräuterbutter
und Pommes frites dazu gemischter Salat
45,00 €

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

glutenhaltiges Getreide A
Ei C
Erdnuss E
Milch oder Laktose G
Sellerie L
Sesam N
Lupinen P

Krebstiere B
Fisch D
Soja F
Schalenfrüchte H
Senf M
Sulfite O
Weichtiere R

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind A, E

fein mariniert mit Balsamico und Olivenöl
dazu frischem Grana und getoastetes Weißbrot
Beef slices / Grana Padano / bread

15,90 €

Tomate - Mozzarella A, G

mit Basilikumpesto und getoastetes Brot
Tomatoes with mozzarella / basilikum-pesto crème / bread

12,80 €

Knoblauchbaguette mit Salatgarnitur A, G

selbstgemachte Knoblauch-Kräuterbutter
garlic bread

6,50 €

Salate

kleiner gemischter Salatteller A

mit Joghurt-Dressing / zu unseren Hauptgerichten /
small mixed salad

6,90 €

großer gemischter Salatteller A, G

mit Joghurt-Dressing und Knoblauchbaguette
big mixed salad / garlic bread

11,80 €

Garnelen Salat E

gegrillte Chili-Garnelen auf gemischtem Salat
als Vorspeise
als Hauptspeise

12,50 €

24,50 €

Grilled shrimp / mixed salad

as a starter

as main course

Fitness-Salat A,G,M

gegrillte Putenstreifen an bunten Salaten
mit Knoblauchbrot und Joghurt-Dressing
grilled turkey / mixed salad / garlic bread

14,50 €

Salat „Bauernstube“ G

gegrillter Ziegenkäse von der Region auf gemischtem Salat
mit Joghurt-Dressing
Grilled goat cheese / mixed salad / yogurt dressing

16,50 €

Suppen

Almkäsesuppe A,G

mit Sahnehaube und Croutons
Cheesesoup / whipped cream / croutons

7,50 €

Kräftige Rindsuppe A,G,L

mit Frittaten

Pancakesoup

mit Kaspressknödel

with Cheesedumpling

5,50 €

6,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe A,G,L,O

Housemade Gulasch soup

7,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein A,C,G

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schnitzel from pork / parsley potatoes

17,90 €

Lermooser Cordon Bleu A,C,G

gefüllt mit Speck, Champignons, Zwiebeln und Bergkäse
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

18,90 €

filled with bacon, onion, champignon, chesse / french fries

Grillteller G

22,50 €

Grillfleisch vom Schwein, Pute und Rind, Speck, Würstel mit frischem Gemüse und Kräuterbutter dazu Pommes frites und Cocktailsauce
grilled pork, beef, turkey, bacon, sausage/vegetables / french fries

Heuwagen-Spieß G

22,50 €

gebratenes mariniertes Fleisch am Spieß
serviert mit Pommes frites und kleiner gemischter Salat
grilled nice seasoned meat/ french fries

Bauern-burger A,G

16,50 €

mit hausgemachte Faschiertes, Gurke, Tomate, Zwiebelringe, Salat, Käse und Cocktailsauce dazu Süßkartoffel -Pommes
Housemade burger/ tomato/ onion/ pickels/ cheese/ Sweet potato fries

Schweinebraten A,G

17,90 €

serviert mit Sauerkraut und Semmelnödel
Roast Pork/ sauerkraut/ bread dumplings

Zartes Rindergulasch A,G,Q

18,50 €

mit Spätzle und Essiggurken
Beefgoulash/ noodles/ pickles

Cevapcici G,L

14,50 €

Hausgemachtes würziges Faschiertes
mit Berner Würstel vom Grill, Zwiebelringe,
Ajvar und Pommes frites
minced meat with Bernese sausages/ onion rings/ Ajvar/ french fries

Chef`s Toast A,G,Q,M

26,50 €

kleines Rumpsteak, kleines Wiener Schnitzel
an bunten Salaten mit Toastbrot und Kräuterbutter
angus beef steak / Pork „Viennese Style“/
toast/ mixed salad/ garlic batter



Puszta Schnitzel ^A

Schweinsnackenbraten mit Letscho dazu Pommes frites
Pork steak / ratatouille / french fries

17,90 €

Zwiebelrostbraten ^A

mit Röstinchen und Speckbohnen
roast-beef / rösti / bacon-beans rolls

27,50 €

Rumpsteak vom Angus Beef ^{G,M}

250g

350g

2 Beilagen und 1 Sauce zur Auswahl:

- Ofenkartoffel / Pommes frites
- gemischter Salat / Speckbohnen
- Pfeffersauce / Kräuterbutter

2 options of garnishes and 1 variety of sauce:

- Foiled potato / french fries
- Mixed salad / bacon rolled beans
- peppercorn sauce / garlic butter

29,00 €

37,00 €

Hausplatte (2 Personen) ^{A,G,M}

Grillfleisch vom Schwein, Pute und Rind, Speck,
Würstel, Cordon Bleu dazu Kroketten, Pommes frites
mit frischem Gemüse und Kräuterbutter
Houseplate for 2 persons

58,00 €

Fischgerichte

knusprig gebratenes Zanderfilet ^{A,D,G,O}

in Weißweinsauce dazu Petersilienkartoffeln und kleiner Salat
pikeperch filet / parsley potato / mixed salad

18,00 €

Lachsforelle ^{A,G}

an Dillsauce mit Gemüse-Kartoffeln
salmon trout / dill sauce / vegetable / potato

25,60 €

Fleischlose Gerichte

Tiroler Käsespätzle A.C.G 16,90 €
mit Bergkäse, Röstzwiebeln dazu grünen Salat
Cheesenoodles / roasted onion / small mixed salad

Schlutzkräpfen A.B.G 15,90 €
mit Graukäse- und Kartoffelfülle
dazu gebräunte Butter, frisch geriebener Parmesan und Salatbouquet
Raviolies filled with Gray cheese and
potatos / hot butter / parmesan

Hausgemachte Spinatknödel A.B.G 13,80 €
mit Knoblauch-Sahnesauce und frisch geriebenem Parmesan
Handmade spinach dumplings / garlic sauce /
grated parmesan cheese

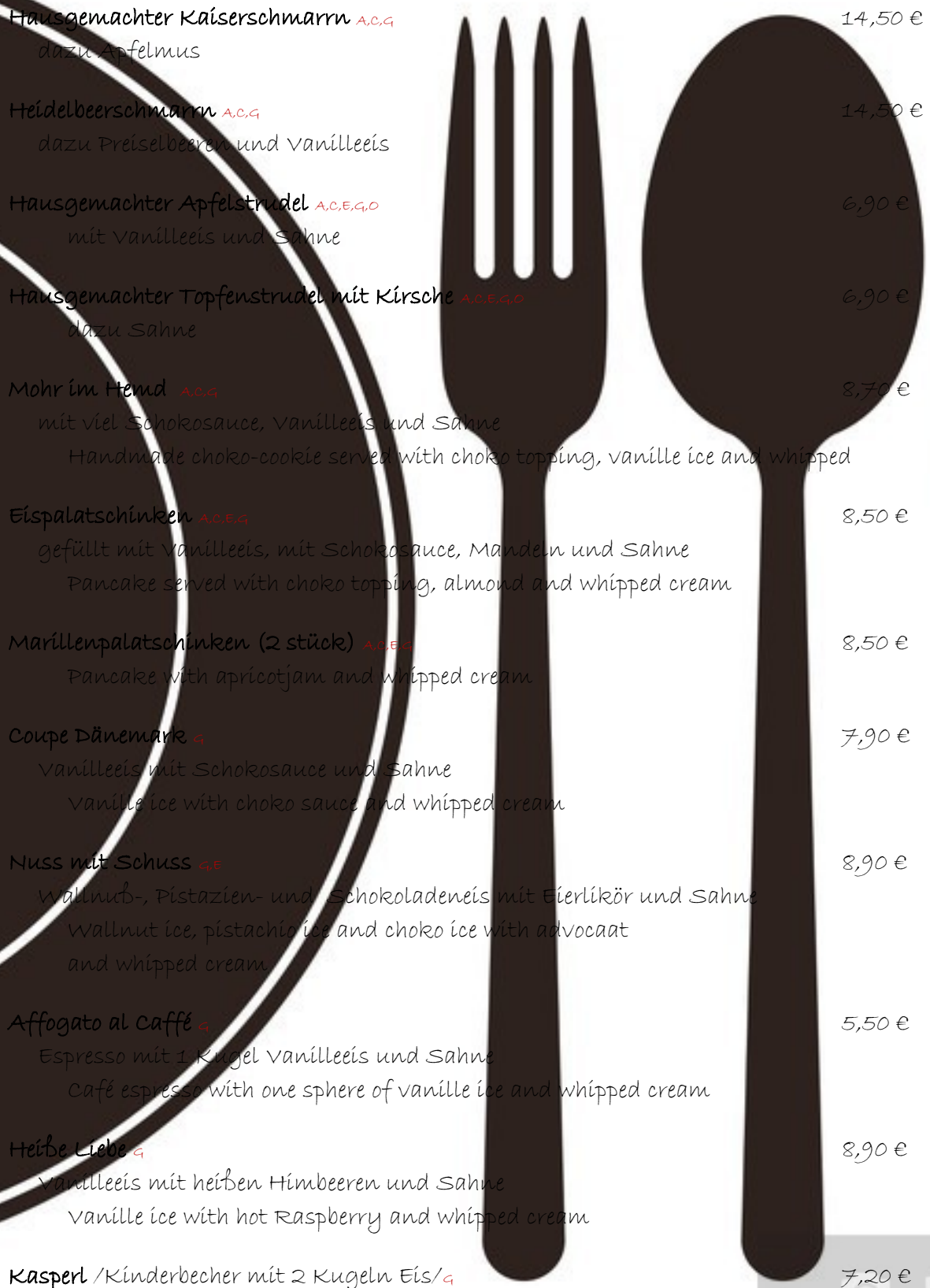
Kleine Portionen kosten um 2,00 Euro weniger!

Beilagen

Pommes frites A 4,50 €
Röstinchen A 4,50 €
Petersilienkartoffel qL 4,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip A 5 €
Pfeffersauce AL 2 €

Kroketten A.B.G 4,50 €
Gemüse qL 4,50 €
Bratkartoffeln A 4,50 €
Süßkartoffel Pommes 6 €
Bratensauce AL 2 €

Desserts



Hausgemachter Kaiserschmarrn <small>A,C,G</small> dazu Apfelmus	14,50 €
Heidelbeerschmarrn <small>A,C,G</small> dazu Preiselbeeren und Vanilleeis	14,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel <small>A,C,E,G,O</small> mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel mit Kirsche <small>A,C,E,G,O</small> dazu Sahne	6,90 €
Mohr im Hemd <small>A,C,G</small> mit viel Schokosauce, Vanilleeis und Sahne Handmade choko-cookie served with choko topping, vanille ice and whipped	8,70 €
Eispalatschinken <small>A,C,E,G</small> gefüllt mit Vanilleeis, mit Schokosauce, Mandeln und Sahne Pancake served with choko topping, almond and whipped cream	8,50 €
Marillenpalatschinken (2 Stück) <small>A,C,E,G</small> Pancake with apricotjam and whipped cream	8,50 €
Coupe Dänemark <small>G</small> Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne vanille ice with choko sauce and whipped cream	7,90 €
Nuss mit Schuss <small>G,E</small> Walnuß-, Pistazien- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne Walnut ice, pistachio ice and choko ice with advocaat and whipped cream	8,90 €
Affogato al Caffé <small>G</small> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne Café espresso with one sphere of vanille ice and whipped cream	5,50 €
Heiße Liebe <small>G</small> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne vanille ice with hot Raspberry and whipped cream	8,90 €
Kasperl / Kinderbecher mit 2 Kugeln Eis <small>G</small>	7,20 €

Schoko-und Erdbeereis mit Sahne
Choko and Strawberry ice with whipped cream

