



Bauernstube

restaurant

Familie Savic

www.bauernstube-lermoos.at

+43 676 7014 404

Liebe Gäste!

Ein herzliches „Grüß Gott“ in unserem Restaurant Bauernstube.

Das Wohl des Gastes liegt uns sehr am Herzen.

Wir werden im Rahmen unserer Möglichkeiten alles tun, um Sie zu Ihrer vollsten
Zufriedenheit zu bedienen.

**Da unser Team aus verschiedenen Nationen stammt, haben Chefkoch Neso
und Sous Chef Igor eine Speisekarte mit verschiedenen Schmankerln für Sie
zusammengestellt, bei der kaum Wünsche offen bleiben.**

Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter!

**Ein „Guten Appetit“ wünscht Ihnen
Ihre Familie Savic
und Mitarbeiter**

**Zu diesen Zeiten sind
wir für Sie da:**

**Dienstag-Sonntag
Ab 16:30 bis 21:30 Uhr**

Montag Ruhetag

**Alle Speisen werden auch zum
MITNEHMEN angeboten !**

**Wir liefern auch gern ein leckeres Büffet
für Ihre Feier zuhause.**

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne !

**Damit für Sie Zeit zum Feiern bleibt
und auch Sie Ihr Fest genießen können.**

„Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am besten.“

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Jeden Dienstag

Tiroler Bauerngröstl (C, G, H, L)

Herzhafte Bratkartoffeln mit
Schweinebratenwürfeln, Spiegelei und
Fleischkäse dazu Krautsalat.
Hearty fried potatoes with pork roast cubes,
fried egg, and meatloaf.
17,90

Jeden Donnerstag

Knusprige Entenkeule (L, O)

mit Rotkraut
dazu Bratkartoffeln
Crispy roasted duck legs
with red cabbage
with pan potatoes
22,00 €

Jeden Samstag

Ofenfrische Schweinshaxen (A, C, G)

mit Semmelknödel
und Sauerkraut
Roasted Pork trotters
served with bread dumplings and
sauerkraut
18,50 €

Jeden Mittwoch

Kalbsleber (A, G, M, L)

zart gebraten, serviert mit buttrigem Reis
und Krautsalat.
veal liver, perfectly cooked,
served with buttery rice and cabbage salad.
19,50 €

Jeden Freitag

Frische Riesenforelle aus der Region (A, G, D)

mit Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln
Whole Roast Trout
with Herb Butter and roasted potato
25,00 €

Jeden Sonntag

Hirschbraten (A, C, G, L, O)

serviert mit Semmelknödeln, Rotkraut
und Preiselbeerbirne
Roast venison
served with bread dumplings, red cabbage
and cranberry pear
21,90 €

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 Getriebe **A**, Krebstiere **B**
, Ei **C**, Fisch **D**, Erdnuss **E**, Soja **F**, Milch oder Laktose **G**, Schalenfrüchte **H**,
Sellerie **L**, Senf **M**, Sesam **N**, Sulfite **O**, Lupinen **P**, Weichtiere **R**

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind (A, E)

17,90 €

Fein mariniert mit Balsamico und Olivenöl,
dazu frischer Grana und Brot.

Beef slices / Grana Padano / Bread

Tomate-Mozzarella (A, G)

12,80 €

mit Basilikumpesto und Brot.

Tomatoes with mozzarella / Basil pesto cream / Bread

Knoblauchbaguette mit Salatgarnitur (A, G)

6,90 €

mit selbstgemachter Knoblauch-Kräuterbutter.

Garlic bread / Salad garnish

SALATE

Kleiner gemischter Salatteller (G)

6,90 €

mit Joghurt-Dressing. (Serviert zu unseren Hauptgerichten.)

Small mixed salad / Yogurt dressing

Großer gemischter Salatteller (A, G)

12,80 €

mit Joghurt-Dressing und Knoblauchbaguette.

Big mixed salad / Yogurt dressing / Garlic bread

Garnelen-Salat (B)

Gegrillte Chili-Garnelen auf gemischtem Salat:

- Als Vorspeise

13,50 €

- Als Hauptspeise

25,50 €

Grilled shrimp / Mixed salad

- As a starter

- As a main course

Fitness-Salat (A, G, M)

17,90 €

Gegrillte Putenstreifen an bunten Salaten, serviert
mit Knoblauchbrot und Joghurt-Dressing.

Grilled turkey / Mixed salad / Garlic bread

Salat „Bauernstube“ (G)

19,90 €

Gegrillter Ziegenkäse aus der Region
auf gemischtem Salat, mit Joghurt-Dressing.

Grilled goat cheese / Mixed salad / Yogurt dressing

SUPPEN

Almkäsesuppe (A, G)

7,50 €

mit Sahnehaube und Croutons.

Cheese soup / Whipped cream / Croutons

Kräftige Rindsuppe (A, G, L)

- mit Frittaten

6,50 €

Pancake soup

- mit Kaspressknödel

7,50 €

Cheese dumpling soup

Hausgemachte Gulaschsuppe (A, G, L, O)

7,90 €

Housemade goulash soup

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, G)

18,90 €

serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren.

Schnitzel from pork / Parsley potatoes

Lermooser Cordon Bleu (A, C, G)

19,80 €

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

Filled with bacon, onion, champignons, cheese / French fries

Grillteller (G)

23,90 €

Grillfleisch vom Schwein, Pute und Rind, dazu Speck, Würstchen,
frisches Gemüse und Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites und Cocktailsauce.

*Grilled pork, beef, turkey, bacon, sausage / Vegetables / French fries /
Cocktail sauce*

Heuwagen-Spieß (G)

23,90 €

Gebratenes, mariniertes Fleisch am Spieß, serviert mit Pommes frites und
kleinem gemischten Salat.

Grilled, seasoned meat / French fries / Mixed salad

Bauern-Burger (A, G)

17,00 €

Hausgemachtes Faschiertes mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen, Salat, Käse und
Cocktailsauce, dazu Süßkartoffel-Pommes

Housemade burger / Tomato / Onion / Pickles / Cheese / Sweet potato fries

Schweinebraten (A, C, G)

19,50 €

serviert mit Sauerkraut und Semmelknödel.

Roast pork / Sauerkraut / Bread dumplings

Zartes Rindergulasch (A, C, G, O)

18,50 €

mit Spätzle und Essiggurken.

*Beef goulash / Noodles / Pickles***Hacksteak (G)**

16,50 €

Hausgemachtes würziges Faschiertes, gefüllt mit Käse,
dazu Zwiebelringe, Ajvar und Pommes frites.*Minced meat with cheese / Onion rings / Ajvar / French fries***Chef's Toast (A, C, G, M)**

26,50 €

Kleines Rumpsteak und kleines Wiener Schnitzel,
serviert an bunten Salaten mit Toastbrot und Kräuterbutter.*Angus beef steak / Pork "Viennese Style" / Toast / Mixed salad / Garlic butter***Natur-Schnitzel (A, G)**

17,90 €

Gegrilltes Putenfleisch mit Champignonrahmsauce, dazu Butterreis.

*Turkey steak / Mushroom cream sauce / Rice***Zwiebelrostbraten (A)**

27,50 €

mit Bratkartoffeln und Speckbohnen.

*Roast beef / Roasted potatoes / Bacon-wrapped beans***Rumpsteak vom Angus Beef (G, M)****200g** 29,00 €**300g** 37,00 €**Beilagen und Sauce zur Auswahl (2 Beilagen & 1 Sauce):**

Bratkartoffeln oder Pommes frites

Gemischter Salat oder Speckbohnen

Champignonsauce oder Kräuterbutter

2 garnishes and 1 sauce:*Roasted potatoes / French fries**Mixed salad / Bacon-wrapped beans**Mushroom sauce / Garlic butter***Hausplatte (für 2 Personen) (A, C, G, M)**

58,00 €

Grillfleisch vom Schwein, Pute und Rind, Speck, Würstchen und Cordon Bleu, dazu
Kroketten, Pommes frites, frisches Gemüse und Kräuterbutter.*House plate for 2 persons: Grilled pork, turkey, beef, bacon, sausage, Cordon Bleu
Croquettes / French fries / Vegetables / Garlic butter*

FISCHGERICHTE

Knusprig gebratenes Zanderfilet (A, D, G, O)

19,00 €

in Weißweinsauce, serviert mit Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat.

Pikeperch filet / Parsley potatoes / Mixed salad / White wine sauce

Lachsforelle (A, G)

25,60 €

an Dillsauce, serviert mit Gemüse-Kartoffeln.

Salmon trout / Dill sauce / Vegetables / Potatoes

FLEISCHLOSE GERICHTE

Tiroler Käsespätzle (A, C, G)

16,90 €

mit Bergkäse, Röstzwiebeln und grünem Salat.

Cheese noodles / Roasted onion / Small mixed salad

Gemüse-Teller (C, G)

16,50 €

Buntes Gemüse aus der Pfanne, Spiegelei, Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

Colorful vegetables / Fried egg / Corn on the cob / Baked potato with sour cream

3 Guten aus Tirol (A, C, G)

17,90 €

Hausgemachte Kaspresknödel, Spinatknödel und Schlutzkrappen mit brauner Butter, frisch geriebenem Parmesan und gemischtem Salat.

Homemade Schlutzkrappen / Spinach dumplings / Cheese dumpling / Brown butter / Freshly grated Parmesan / Mixed salad

Kleine Portionen kosten um 2,00 € weniger!

BEILAGEN

- Pommes frites (A) 4,50 €
- Kroketten (A, C, G) 4,50 €
- Röstinchen (A) 4,50 €
- Gemüse (G, L) 4,50 €
- Petersilienkartoffeln (G, L) 4,50 €
- Bratkartoffeln (A) 4,50 €
- Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip (G) 5,00 €
- Süßkartoffel-Pommes 6,00 €

SAUCEN

- Champignonsauce (A, L) 3,50 €
- Bratensauce (A, L) 3,50 €
- Zwiebelsauce (A, L) 3,50 €
- Weißweinsauce (A, L, O) 3,50 €

Für unsere Kleinen Gäste

McQueen und Hook

Pommes frites mit Ketchup
6,00 €

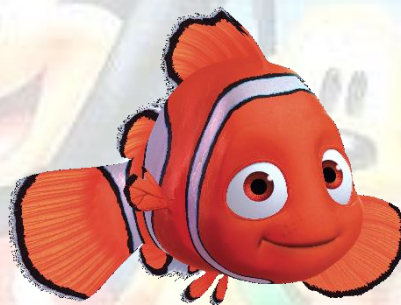


Pinocchio _A

Hühnernuggets mit Pommes frites
8,90 €

Nemo _{A,C,D,B,L}

Fischtäbchen mit Petersilienkartoffeln
8,90 €



Dino _{A,C,G}

Wiener Schnitzel mit Pommes frites
9,90 €



Shrek _A

Grillwurst mit Pommes frites
8,90 €



Peppa Pig _{A,C,G}

Palatschinken mit Apfelmus
7,50 €



Olaf _{A,C,G}

Spätzle mit Bratensauce
7,50 €



DESSERTS

HAUSGEMACHTE TORTEN

A,C,E,F,G,H

4,50-6,50 €

Je nach Tagesangebot vom Cafe



Hausgemachter **KAISERSCHMARRN**

A,C,G

14,50 €

mit Rosinen und Apfelmus

Homemade Kaiserschmarrn, with raisins and applesauce

HEIDELBEERSCHMARRN

A,C,G

14,50 €

dazu Preiselbeeren und Vanilleeis

Blueberry Kaiserschmarrn, with cranberries and vanilla ice cream

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

A,C,E,G,O

8,90 €

serviert mit Vanilleeis und Sahne

Homemade apple strudel served with vanilla ice cream and cream

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL

A,C,E,G,O

8,90 €

dazu Vanilleeis und Sahne

Homemade curd strudel with vanilla ice cream and cream

MOHR IM HEMD

A,C,G

8,70 €

mit Schokosauce, Vanilleeis und Sahne

Handmade choko-cookie served with choko topping, vanilla ice and whipped

EISPALATSCHINKEN

A,C,E,G

8,50 €

gefüllt mit Vanilleeis, mit Schokosauce, Mandeln und Sahne

Pancake served with choko topping, almond and whipped cream

MARILLIEPALATSCHINKEN (2 Stück)

A,C,E,G

8,50 €

Pancake with apricot jam and whipped cream

PALATSCHINKEN MIT APFELMUS(2 Stück)

A,C,E,G

7,50 €

Pancakes with applesauce

GERMKNÖDEL

A,C,E,G

7,50 €

serviert mit Vanillesauce und Mohnzucker

Served with vanilla sauce and poppy seed sugar