

Willkommen in der



Bauernstube
restaurant
Familie Savic

Liebe Gäste!

Ein herzliches „Grüß Gott“ in unserem Restaurant **Bauernstube**.

Das Wohl unserer Gäste liegt uns besonders am Herzen. Deshalb geben wir täglich unser Bestes, um Sie im Rahmen unserer Möglichkeiten zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu verwöhnen.

Unsere Familie hat verschiedene Wurzeln: Ich, Vivien, komme aus Ungarn, mein Mann Neso aus Bosnien. Gemeinsam mit unserer Familie und unserem Team führen wir die Bauernstube mit viel Herz, Zusammenhalt und Leidenschaft für die Gastronomie.

Bei uns arbeiten Frau, Mann, Bruder, Mutter sowie unsere Mitarbeiter Hand in Hand
– mit Freude und Teamgeist.

Im Service begrüßt Sie mein Mann **Neso** persönlich und sorgt dafür, dass Sie sich bei uns gut aufgehoben fühlen. Unser Küchenchef und Schwager **Igor** kreiert gemeinsam mit dem Küchenteam eine abwechslungsreiche Speisekarte mit vielen köstlichen Schmankerln, bei der kaum Wünsche offenbleiben.

Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen oder Zutaten haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihre Familie Savic und das gesamte Team

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag
16:30 Uhr – 21:30 Uhr

Montag Ruhetag

Auch zum Mitnehmen

Alle Speisen bieten wir selbstverständlich auch zum **Mitnehmen** an.

Gerne liefern wir Ihnen auch ein köstliches **Buffet für Ihre Feier zuhause**. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne persönlich, damit Ihnen mehr Zeit zum Feiern bleibt und Sie Ihr Fest in vollen Zügen 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, served
with cabbage salad.*

18,50 €

Jeden Mittwoch

Kalbsleber (A, G, M, L)

Zart gebratene Kalbsleber, serviert
mit buttrigem Reis und Krautsalat.
*Veal liver, perfectly cooked, served
with buttery rice and cabbage salad.*

21,50 €

Jeden Donnerstag

Schweinebraten (A, C, G)

Serviert mit Sauerkraut und
Semmelknödel.
*Roast pork / Sauerkraut / Bread
dumpling*

19,50 €

Jeden Freitag

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

Mit Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln.
*Whole roast trout with herb butter and
parsley potatoes.*

26,80 €

Jeden Samstag

Ofenfrische Schweinshaxen (A, C, G)

Mit Semmelknödel und Sauerkraut.
*Roasted pork knuckle served with bread
dumplings and sauerkraut.*

20,90 €

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.*

24,90 €

Auf Vorbestellung

Tomahawk Steak – 1000 g (A, G, O)

Serviert mit Sauce nach Wahl, Pommes frites und gemischtem Salat.

90,00 €

T-Bone Steak – 500 g (A, G, O)

Serviert mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem 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

**Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informiert Sie unser Team gerne persönlich.**

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind (A, E)

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

Beef slices / Grana Padano / Bread **17,90 €**

Tomate-Mozzarella (A, G)

Mit Basilikumpesto und Brot.

Tomatoes with mozzarella / Basil pesto cream / Bread **12,80 €**

Knoblauchbaguette mit Salatgarnitur (A, G)

Mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter.

Garlic bread / Salad garnish **6,90 €**

SALATE

Kleiner gemischter Salatteller (G)

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

Small mixed salad / Yogurt dressing **6,90 €**

Großer gemischter Salatteller (A, G)

Mit Joghurt-Dressing und Knoblauchbaguette.

Big mixed salad / Yogurt dressing / Garlic bread **12,80 €**

Garnelen-Salat (B)

Gegrillte Chili-Garnelen auf buntem Salat.

♥ Als Vorspeise: **14,50 €**

♥ Als Hauptspeise: **26,50 €**

Grilled shrimp / Mixed salad

Fitness-Salat (A, G, M)

Gegrillte Putenstreifen auf bunten Blattsalaten, serviert mit Knoblauchbrot und Joghurt-Dressing.

Grilled turkey / Mixed salad / Garlic bread **18,90 €**

Salat „Bauernstube“ (G)

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

Grilled goat cheese / Mixed salad / Yogurt dressing **19,90 €**

Chef's Toast (A, C, G, M)

Kleines Rumpsteak und kleines Wiener Schnitzel, serviert auf bunten Salaten mit Toastbrot und Kräuterbutter.

Angus beef steak / Pork "Viennese Style" / Toast

Mixed salad / Garlic butter **29,90 €**

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe (A, G)

Mit Sahnahaube und Croutons.

Garlic cream soup / Whipped cream / Croutons

7,50 €

Kräftige Rindsuppe (A, G, L)

Mit Frittaten

Pancake soup

6,80 €

Mit Kaspressknödel

Cheese dumpling soup

7,80 €

Hausgemachte Gulaschsuppe (A, G, L, O)

Homemade goulash soup

8,20 €

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, G)

Serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren.

Schnitzel from pork / Parsley potatoes

19,50 €

Lermooser Cordon Bleu (A, C, G)

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

Filled with bacon, onions, champignons

and mountain cheese / French fries

21,50 €

Grillteller (G)

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

Grilled pork, beef and turkey, bacon, sausage / Vegetables / French fries

Cocktail sauce

25,90 €

Heuwagen-Spieß (G)

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

Grilled seasoned meat / French fries / Mixed salad

24,90 €

Bauern-Burger (A, G)

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

Homemade burger / Tomato / Onion / Pickles

Cheese / Sweet potato fries

18,90 €

Zartes Rindergulasch (A, C, G, O)

Mit Spätzle und Essiggurken.

Beef goulash / Noodles / Pickles

20,90 €

Hacksteak (G)

Hausgemachtes, würziges Faschiertes, gefüllt mit Käse, dazu Zwiebelringe, Ajvar und Pommes frites.

Minced meat with cheese / Onion rings / Ajvar / French fries

18,90 €

Bauernstube-Pfandl (A,G)

zartes Schweinefilet mit Pfeffersauce, serviert mit Kroketten und Grillgemüse.

tender pork fillet / pepper sauce / croquettes / grilled vegetables

23,90 €

Zwiebelrostbraten (A)

Mit Bratkartoffeln und Speckbohnen.

Roast beef / Roasted potatoes / Bacon-wrapped beans

28,90 €

Rumpsteak vom Angus Beef (G, M)

♥ 200 g **31,00 €**

♥ 300 g **39,50 €**

Beilagen und Sauce zur Auswahl: (2 Beilagen + 1 Sauce)

Beilagen:	Saucen:
♥ Bratkartoffeln	♥ Pfeffersauce
♥ Pommes frites	♥ Zwiebelsauce
♥ Kroketten	♥ Kräuterbutter
♥ Gemischter Salat	
♥ Speckbohnen	
♥ Grillgemüse	

Choice of sides and sauce (2 sides + 1 sauce):

Sides: Fried potatoes, French fries, croquettes, mixed salad, green beans with bacon, grilled vegetables.

Sauces: Pepper sauce, onion sauce, herb butter.

Hausplatte (für 2 Personen) (A, C, G, M)

Grillfleisch vom Schwein, von der Pute und vom Rind, dazu Speck, Würstchen und Cordon Bleu, serviert mit Kroketten, Pommes frites, frischem Gemüse und Kräuterbutter.

House plate for 2 persons: Grilled pork, turkey, beef, bacon, sausage and Cordon Bleu / Croquettes / French fries / Vegetables / Garlic butter

62,00 €

FISCHGERICHTE

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

In feiner Weißweinsauce, serviert mit Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat.

Pikeperch fillet / Parsley potatoes / Mixed salad / White wine sauce **21,50 €**

Lachsforelle (A, G)

An Dillsauce, serviert mit Gemüse und Kartoffeln.

Salmon trout / Dill sauce / Vegetables / Potatoes **25,60 €**

FLEISCHLOSE GERICHTE

Tiroler Käsespätzle (A, C, G)

Mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und grünem Salat.

Cheese noodles / Roasted onions / Small mixed salad **16,90 €**

Gemüse-Teller (C, G)

Buntes Pfannengemüse mit Spiegelei, Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

*Colorful vegetables / Fried egg / Corn on the cob
Baked potato with sour cream* **17,90 €**

3 Guten aus Tirol (A, C, G)

Hausgemachte Kaspressknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit brauner Butter, frisch geriebenem Parmesan und gemischtem Salat.

*Homemade Schlutzkrapfen / Spinach dumplings / Cheese dumpling / Brown butter /
Freshly grated Parmesan / Mixed salad* **18,50 €**

<u>BEILAGEN</u> (A,C,G) – 4,80 €	<u>SAUCEN</u> (A,L,O) – 3,80 €
♥ Pommes frites (A) ♥ Kroketten (A, C, G) ♥ Röstinchen (A) ♥ Gemüse (G, L) ♥ Petersilienkartoffeln (G, L) ♥ Bratkartoffeln (A) ♥ Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip (G) – 5,00 € ♥ Süßkartoffel-Pommes – 6,00 €	♥ Peffersauce(A, L) ♥ Bratensauce (A, L) ♥ Zwiebelsauce (A, L) ♥ Weißweinsauce (A, L, O) – 3,50 € Wenn Sie an einer Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit leiden, hilft Ihnen unser Personal gerne weiter und informiert Sie über passende Speisen.

KLEINE PORTIONEN

Kleine Portionen sind um **2,00 € günstiger** erhältlich.