

# Tiroler Wirtshauskultur



## Lieber Gast!

Mit dem AMA-Gastrosiegel verpflichten wir uns,  
für die Zubereitung unserer Gerichte, Produkte  
aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich zu verwenden.

<b>Schwein:</b>	Fleisch aus Österreich
<b>Stierbeiried:</b>	Metzgerei FRITZ, Zirl
<b>Landschinken, Frankfurter Speck:</b>	Metzgerei FRITZ, Zirl
<b>Milch:</b>	Landwirtschaft Holzknecht, Inzing
<b>Milchprodukte:</b>	Tirol Milch, Innsbruck
<b>Eier (Bodenhaltung):</b>	Geflügelland Huber, Mariastein
<b>Erdäpfel:</b>	Landwirtschaft Schlögl Karl, Amras Wieser Johann, Amras
<b>Gemüse:</b>	aus heimischer Landwirtschaft
<b>Süßwasserfisch:</b>	Leutascher Fischerei, Dr. Thomas Angerer, Am Weidachsee
<b>Johannesbeernektar:</b>	Mair's Beerengarten, Rietz
<b>Schnäpse:</b>	Draxl Lambert, Simlhof, Inzing Mair's Beerengarten, Rietz

Unsere Kennzeichnung der allergenen Stoffe gilt für die Speisen und Getränke wie wir sie Ihnen servieren. Bei Abänderungen der Gerichte können wir für die Lebensmittelkennzeichnung keine Haftung mehr übernehmen.

Bei aller Sorgfaltspflicht bei der Zubereitung der Gerichte können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

A - Getreide/Gluten    B - Krebstiere    C - Eier    D - Fische    E - Erdnuss    F - Soja    G - Milch/Laktose  
H - Schalenfrüchte    L - Sellerie    M - Senf    N - Sesam    O - Sulfite    P - Lupine    R - Weichtiere

# *Vorspeisen*

## **Beef Tartar**

fein gehackt vom Rindsfilet,  
reichlich garniert, mit Toast u. Butter  
(A-C-D-G-M)

## **½ Dutzend Weinbergschnecken**

gratinert mit Kräuterbutter, mit Weißbrot  
(A-G-M-R)

## **Knoblauchrahmsuppe**

mit Brotcroûtons und Sahnehäubchen  
(A-G-L)

## **Überbackene Zwiebelsuppe**

(A-G-L-O)

## **Klare Rindfleischsuppe**

mit **Frittaten** (A-C-G-L) oder **Nudeln** (A-C-G-L)

## **Gulaschsuppe mit Brot**

(A-O)

## **Gemischter Salatteller**

(G-M-O)

# *Fleischlos und leicht*

## **Gemüse-Käse-Medaillons**

auf mit Erdnussöl marinierten Blattsalaten  
(A-C-E-G-L-M-O)

## **Polenta und Gemüse**

mit Rahmgorgonzola überbacken  
auf Tomatensauce  
(G)

# Süßwasserfische



**Tiroler Gebirgsforelle** aus der Leutasch  
serviert mit Petersilerdäpfl,  
geschäumter Mandelbutter und gemischten Salat  
(D-G-H-M-O)

**Zanderfilet**  
mit Kräuterbutterkruste  
auf Blattspinat und Basmatireis  
(D-G-M)

# Tiroler Koscht

**Spinatspatzln**  
in Schinkenrahmsauce  
(A-C-G-L-O)



**Tiroler Teller**  
Schlutzkrapfln, Kaspressknödel, Spinatknödel,  
Kasnocken, Blattln und Sauerkraut  
(A-C-G-L-O)

**Schlutzkrapflntris**  
gefüllt mit Graukas, Spinat und  
Erdäpfl-Topfen, mit brauner Butter und Parmesan  
(A-C-G)

**Blattln**  
mit Sauerkraut oder Preiselbeer  
(A-C-G-O)

**Kas-Nocken**  
mit brauner Butter und Parmesan  
(A-C-G)

# *Unsere Spezialitäten*

## **Pfeffersteak**

zartrosa gebratenes Rinderfilet (220 g) mit Pfefferrahmsauce,  
dazu Kartoffelkroketten und frischem Gemüsebouquet  
(A-G-L-O)

## **Entrecôte Café de Paris**

von der Beiried mit Kräuterbutter,  
serviert mit Folienkartoffel und Ratatouille  
(G-L-M-O)

## **Wiener Backhuhn vom Stubenküchen**

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren  
(A-C-G-M)

## **Schweinlendchen**

mit Rahmgorgonzola überbacken,  
frischem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten  
(A-G-M)

## **Zwiebelrostbraten**

vom Stierbeiried mit Röstzwiebel,  
Spatzln und Grillgemüse  
(A-C-G-O)

# *Vom Kalb*

## **Wienerschnitzel vom Kalbsrücken**

mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren  
und gemischtem Salat  
(A-C-G-M-O)

## **Piccata milanese**

Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Panier  
auf Tomatenspaghetti  
(A-C-G)

# Vom Huhn

## Salatbouquet

mit Hühnerfiletstreifen und gebratenen Mais  
(G-M-O)

## Gegrilltes Hühnerbrustfilet

auf Paprikarahmsauce  
frischem Gemüse und Reis  
(G-L-O)

## Hühnerbrustfilet paniert

mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren  
und gemischtem Salat  
(A-C-G-M-O)



## Hauspfeil

auf Pommes frites  
mit Kren, Senf, Zwiebel und gemischtem Salat  
(G-M-O)

## Wienerschnitzel

vom Schwein; mit Preiselbeeren,  
Pommes frites, und gemischtem Salat  
(A-C-G-M-O)

## Cordon-bleu

paniertes Schweinsschnitzel  
gefüllt mit Schinken und Käse;  
mit Pommes frites,  
Preiselbeeren und gemischtem Salat  
(A-C-G-M-O)

# Pasta & Co

## Spaghetti Carbonara

in Eier-Rahm-Sauce mit Speck und Parmesan

(A-C-G-L)

## Spaghetti Bolognese

mit würziger Fleischsauce, Parmesan

(A-C-D-G-L-O)

## Steinpilzrisotto

(G-L-O)

## Safranrisotto mit Garnelen

(B-G-L-O-)

Für unsere  
kleinen

## „Robin Hood“ (G-M-O)

zartes Schweinsfilet, Hühnerbrustfilet und Würstl  
am Spieß mit Pommes frites, Salat; Eis (Vanille (G))

## Wienerschnitzel (A-C-G)

vom Schwein; Pommes frites; Eis (Vanille (G))

## „Käpt'n Hook“ (A-D-G-M-O)

Fischstäbchen mit Erdäpfel, Salat; Eis (Vanille (G))

## „Pinocchio“

Würstln auf Pommes frites; Eis (Vanille (G))



*Zum süßen Abschluß:*

**Sachertorte** (A-C-F-G)

**Topfen-Apfel-Strudel** (A-C-G)

**Eispalatschinken** mit Schokoladen- und Vanilleeis (A-C-F-G-H)

**Marillenpalatschinken** (A-C-G)

**Crème brûlée**  
mit karamellisierten Braunzucker (C-G)

Weitere Desserts und Eiskompositionen  
entnehmen Sie bitte unserer Dessertkarte.

# *Kleines für Zwischendurch*

## **Schinken-Käse-Toast**

mit gemischtem Salat  
(A-G-M-O)

## **Toast-Hawaii**

mit Ananas und gratinierten Käse  
Gemischter Salat  
(A-G-M-O)

## **Haustoast**

Schinken-Käse-Toast mit angebratenem Speck  
und gemischtem Salat  
(A-G-M-O)

## **Filettoast** (Toast mit Rinderfilet)

mit Pfirsich, Cocktailsauce, gratinierten Käse  
und gemischtem Salat  
(A-G-M-O)

## **Bernerwürstl**

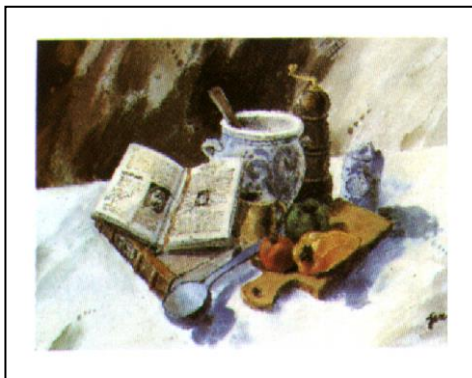
mit Pommes frites  
(G)

## **Frankfurterwürstl**

mit Pommes frites

## **Kaiserschmarrn**

mit Rosinen und Apfelmus  
(A-C-G-O)







*Mei lieber Gast  
sei nicht verdrossen,  
weil wir am  
**Montag und Dienstag**  
haben geschlossen,  
nach 5 Tag Arbeit, Müh  
und Plag, der Wirt  
braucht einen  
**Ruhetag!***