

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.

Schwein:	Fleisch aus Österreich
Stierbeiried:	Metzgerei FRITZ, Zirl
Landschinken, Frankfurter, Speck:	Metzgerei FRITZ, Zirl
Milch:	Landwirtschaft Holz knecht, Inzing
Milchprodukte:	Tirol Milch, Wörgl
Eier (Bodenhaltung):	Geflügelland Huber, Maria-Stein
Erdäpfel:	Landwirtschaft Schlögl Karl, Amras Landwirtschaft Wieser Johann, Amras
Gemüse:	Aus heimischer Landwirtschaft
Forellen:	Leutascher Fischerei, Dr. Thomas Angerer, Am Weidachsee
Johannisbeeren Nektar:	Mair's Beerengarten Rietz
Apfelsaft naturtrüb:	Draxl Hubert, Simlhof, Inzing
Schnäpse:	Mair's Beerengarten Rietz Draxl Hubert, Simlhof, Inzing

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 (A-C-D-G-M)

fein gehackt vom Rindsfilet mit Toast u. Butter

½ Dutzend Weinbergschnecken (A-G-M-R)

gratiniert mit Kräuterbutter, mit Weißbrot

Salate

Gemischter Salatteller (G-M-O)

Salatbouquet (G-M-O)

mit Hühnerfiletstreifen und gebratenen Mais

Suppen

Knoblauchrahmsuppe (A-G-L)

mit Brotcroûtons und Sahnehäubchen

Überbackene Zwiebelsuppe (A-G-L-O)

Klare Rindfleischsuppe

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

Gulaschsuppe (A-O)

mit Brot

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

Fleischlos und Leicht

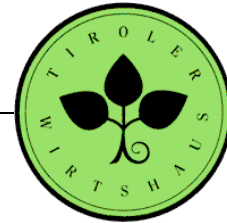
Gemüse-Käse-Medaillons (A-C-E-G-L-M-O)

auf mit Erdnussöl marinierten Blattsalaten

Polenta und Gemüse (G)

mit Rahmgorgonzola überbacken auf Tomatensauce

Tiroler Koscht



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

in Schinkenrahmsauce

Tiroler Teller (A-C-G-L-O)

Schlutzkrapfln, Kapressknödel, Spinatknödel, Kasnocken, Blattln mit Sauerkraut

Schlutzkrapflntris (A-C-G)

gefüllt mit Graukas, Spinat und Erdäpf-Topfen, mit brauner Butter und Parmesan

Blattln (A-C-G-O)

mit Sauerkraut

Kas-Nocken (A-C-G)

mit brauner Butter und Parmesan

Unsere Spezialitäten

Pfeffersteak (A-G-L-O)

zartrosa gebratenes Rinderfilet (230g) mit Pfefferrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und frischem Gemüsebouquet

Entrecôte Café de Paris (G-L-M-O)

von der Beiried mit Kräuterbutter,
serviert mit Folienkartoffeln und Grillgemüse

Rinderfiletspitzen á la Stroganoff (A-C-G-L-M-O)

dazu Butterspatzln

Wiener Backhuhn vom Stubenküchen (A-C-G-M)

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren

Schweinelendchen (A-G-M)

mit Rahmgorgonzola überbacken,
frischem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Zwiebelrostbraten (A-C-G-O)

vom Stierbeiried mit Röstzwiebel, frischem Gemüse und Spatzln

Süßwasserfische



Tiroler Gebirgsforelle aus Leutasch (D-G-H-M-O)

serviert mit Petersilerdäpfel, geschäumter Mandelbutter
und gemischtem Salat

Zanderfilet (D-G-M)

mit Kräuterbutterkruste auf Blattspinat und Basmatireis

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

vom Huhn

Gegrilltes Hühnerbrustfilet (G-L-O)

auf Paprikarahmsauce, frischem Gemüse und Basmatireis

Hühnerbrustfilet paniert (A-C-G-M-O)

mit Preiselbeer, Petersilerdäpfel und gemischter Salat

vom Kalb

Wienerschnitzel (A-C-G-M-O)

vom Kalbsrücken, mit Petersilerdäpfel, Preiselbeer
und gemischter Salat

vom Schwein

Hauspfeiß (G-M-O)

auf Pommes frites mit Kren, Senf, Zwiebel
und gemischtem Salat

Wienerschnitzel (A-C-G-M-O)

mit Preiselbeer, Pommes frites und gemischtem Salat

Cordon-bleu (A-C-G-M-O)

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
mit Pommes frites, Preiselbeer und gemischtem Salat

Pasta & Co

Spaghetti Carbonara (A-C-G-L)
in Eier-Rahm-Sauce mit Speck und Parmesan

Spaghetti Bolognese (A-C-D-G-LO)
mit würziger Fleischsauce und Parmesan

Steinpilzrisotto (G-LO)

Für unsere Kleinen



„Robin Hood“ (GM-O)
zartes Schweine- und Hühnerbrustfilet mit Würstl auf Spieß,
Pommes frites und Salat; **Eis** (Vanille (G))

Wienerschnitzel (A-C-G)
vom Schwein mit Pommes frites; **Eis** (Vanille (G))

„Käpt'n Hook“ (A-D-G-M-O)
Fischstäbchen mit Erdäpfel und Salat; **Eis** (Vanille (G))

„Pinocchio“
Würstln auf Pommes frites; **Eis** (Vanille (G))

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

Zum süßen Abschluss

Kuchen

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

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

Port. Schlag (G)

Dessert

Eispalatschinken (A-C-F-G-H)

mit Schokoladen- und Vanilleeis, warmer Schokosauce
und gerösteten Mandeln

Marillenpalatschinken (A-C-G)

Crème brûlée (C-G)
mit karamellisiertem Braunzucker

Tiroler Weinnudeln (A-C-G-O)

Gebackene Grießnudeln mit süßem Glühwein aufgegossen

Kaiserschmarr'n (A-C-G-O)

mit Rosinen und Apfelmus

Weitere Desserts und Eiskompositionen
entnehmen Sie bitte unserer Dessert- und Eiskarte

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

Kleines für Zwischendurch

Schinken-Käse-Toast (A-G-M-O)

mit gemischtem Salat

Toast-Hawaii (A-G-M-O)

mit Ananas und gratinierten Käse und gemischtem Salat

Haustoast (A-G-M-O)

Schinken-Käse-Toast mit angebratenem Speck
und gemischtem Salat

Filettoast (A-G-M-O)

Toast mit Rinderfilet, Pfirsich, Cocktailsauce, gratinierten Käse und gemischtem Salat

Bernerwürstl (G)

mit Pommes frites

Frankfurterwürstl

mit Pommes frites

Kaiserschmarrn (A-C-G-O)

mit Rosinen und Apfelmus