

Tageskarte

ab 11.00 – 18.00 Uhr



| | |
|--|-----------------|
| Gemischte Blattsalate mit Putenbruststreifen und Pfirsichspalten <i>Mixed leaf salad with grilled and sliced turkey breast and peach slices</i> | 12,90 € |
| Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und Parmesanflocken <i>Classic beef carpaccio with olive oil, balsamico, rocket salad and parmesan</i> | 12,50 € |
| Tiroler Jause mit Bergkäse, Speck und Gebäck <i>Tirolean cold cuts with mountain cheese, bacon and bread</i> | 13,50 € |
| Gulaschsuppe mit Gebäck <i>Gulash soup with bread</i> | 6,80 € |
| Rinderkraftbrühe mit 3erlei Knödeln und Wurzelgemüse <i>Beef tea with austrian dumplings and root vegetables</i> | 5,90 € |
| Creemesuppe von Paprika und Marille mit Sesamstangerl <i>Paprika/apricot cream soup, sesame cracker</i> | 6,50 € ✓ |
| Gebackenes Schnitzel Wiener Art, Pommes und Preiselbeeren <i>Schnitzel of pork, french fries and cranberries</i> | 15,60 € |
| Spaghetti Bolognese/Tomatensauce mit Parmesan <i>Spaghetti with bolognaise or tomato sauce and Parmesan</i> | 13,60 € |
| Hausgemachte Tagliatelle in Paprikarahm mit Gemüse und Parmesan <i>Homemade tagliatelle with paprika cream, vegetables and parmesan</i> | 14,50 € ✓ |
| Saftiges Schweinerücken Steak mit Kräuterbutter, Kroketten und Blattsalate <i>Roasted pork steak, herbal butter, croquettes and green salad</i> | 16,80 € |
| Ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne / Vanillesauce oder Vanilleeis <i>Homemade apple strudel with cream/vanilla sauce or ice cream</i> | 5,90 € / 7,30 € |
| Kaiserschmarrn Natur oder Blaubeer mit Apfelmus <i>Kaiserschmarrn natur or blue berries with apple puree</i> | 9,90 € |
| Hausgemachte Kuchen <i>Home made cakes</i> | 3,70 € |