

Speisekarte Winter 2025

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller mit French Dressing.....	€	6,40
Herzhafter Bauernsalat		
Blattsalat mit gebratenen Erdäpfeln, Kürbiskernen, gerösteten Brot- und Speckwürfeln, Spiegelei und Kernöldressing		
	€	9,80
Räucherlachs		
auf buntem Blattsalat mit Gurken, Radieschen, griechischem Joghurt, Kirschtomaten, Feta und Dill		
	€	14,20
Beilagensalat mit French Dressing.....	€	4,80
Büffelmozzarella		
auf knackigem Grillgemüse mit Vollkorn-Dinkelbrot		
	€	9,80
Rotwild-Terrine		
mit Süßkartoffelcreme, Portwein-Zwetschken, frischen Früchten und Vollkorn-Dinkelbrot		
	€	14,80
Rindssuppe mit Fadennudeln, Frittaten oder Backerbsen.....	€	5,20
Tomatencremesuppe mit Pesto	€	6,10
Kürbiscremesuppe		
mit Kürbiskernen und Kernöl	€	6,10

LANDHOTEL-SCHMANKERL

Vegane Schlutzkrapfen mit Walnussöl		
gefüllt mit Tiroler Bio-Champignons dazu buntes Gemüse und kleiner gemischter Salat.....		
	€	14,80
Kasspatzl'n		
hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Bergkäse und geröstetem Zwiebel, im Pfandl zubereitet, dazu servieren wir kleinen gemischten Salat.....		
	€	13,20
Tiroler Gröstl mit Krautsalat und Spiegelei.....	€	15,40
Gemüse-Gröstl (vegan) mit Krautsalat.....	€	12,80
Kaiserschmarrn (mit Rosinen) und Apfelmus	€	10,60

HAUPTGERICHTE | FISCH

Frischwasser-Garnelen

in Knoblauchbutter gebraten,
auf Penne in Tomaten-Rahmsauce und Parmesan€ 20,80

Gegrilltes Lachsfilet auf Pesto-Rahm-Gnocchi dazu Brokkoli€ 19,40

Tiroler Grillteller

Schweinesteak, Medaillons vom Beiried und zartes Putenbrustfilet
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse€ 19,20

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren€ 20,20

Geschmortes Ragout von Rinderbacken

mit gegrillter Polenta und sautierten Pilzen€ 19,80

Jägerpfandl

Schweinefilet mit pikanter Pilz-Rahmsauce
im Pfandl serviert, dazu gibt's hausgemachte Eierspätzle€ 19,20

Cordon bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
und kleinem gemischten Salat€ 18,80

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln€ 19,80

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Thymiansauce, Apfel-Rotkraut und Kartoffeltaler€ 22,80

Geschmorte Lammhaxe

mit Dijon-Senfsauce, Parmesanpüree und Grillgemüse€ 20,40

SÜßES ZUM NACHTISCH ...

„**Erdbeer Solo**“ - Frucht-Müsli, Naturjoghurt, Erdbeereis und Erdbeeren€ 4,80

„**Kirsch Solo**“ - Kirschkompott, Kirschsorbet und Schokobiskuit€ 4,80

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Amarenakirschen€ 6,80

Panna cotta im Glas serviert, dazu frische Erdbeeren€ 6,60

Kaffee Affogato Espresso mit Vanilleeis€ 4,20

Ergänzt wird unsere Speisekarte von saisonalen Empfehlungen der Küche.

Unsere Speisekarte erhalten Sie von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.00 Uhr.

Ganztags speisen Sie von unserer Nachmittagskarte.

Reservierungen nehmen wir gerne unter +43 5339 8118-0 entgegen.