

Speisekarte Winter 2021/22

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller mit French Dressing	€	4,60
Herzhafter Bauernsalat		
Blattsalat mit gebratenen Erdäpfeln, Kürbiskernen, gerösteten Brot- und Speckwürfeln, gekochten Eiern und Kernöldressing	€	8,60
Bunter Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse,		
Äpfeln, gerösteten Nüssen und Honig-Vinaigrette	€	11,80
Beilagensalat mit French Dressing	€	3,60
Büffelmozzarella auf buntem Tomatensalat mit Knoblauchbaguette	€	8,90
Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanspänen,		
Rucola, eingelegten Paprika und Trüffel-Mayonnaise dazu Knoblauchbaguette	€	13,20
Rindssuppe mit Fadennudeln oder Frittaten	€	3,60
Tomatencremesuppe mit Pesto und Mascarpone	€	4,50
Innsbrucker Knoblauchrahmsuppe		
mit Käsestangerl	€	4,50

LANDHOTEL-SCHMANKERL

Hausgemachte Kaspressknödel		
mit brauner Butter dazu kleiner gemischter Salat	€	9,40
Kasspatzl'n		
Eierspätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat	€	10,40
Tiroler Gröstl mit Krautsalat und Spiegelei	€	11,20
Kaiserschmarrn (mit Rosinen) und Apfelmus	€	8,80
Vegane Kichererbsen-Gemüsepfanne		
in Kürbis-Currysauce mit gerösteten Erdnüssen	€	9,60

HAUPTGERICHTE | FISCH

Gegrillte Riesengarnelen mit Spaghetti in Tomaten-Rahmsauce und Parmesan.....€	18,20
Zanderfilet in Butter gebraten auf Paprika-Graupenrisotto mit Brokkoli	€ 18,00
Tiroler Grillteller Schweinesteak, Medaillons vom Beiried und zartes Truthahnbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 18,60
Gebackene Kalbsbacken mit Kartoffelpüree, Perlzwiebeln und eingelegten Senfkörnern	€ 17,60
Jägerpfandl Schweinefilet mit pikanter Pilz-Rahmsauce im Pfandl serviert, dazu gibt's hausgemachte Eierspätzle	€ 16,50
Bauern Cordon bleu vom Schwein mit Bergkäse und Bauernspeck gefüllt, dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 16,50
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln.....€	17,50
Gebratenen Maishendlbrust mit Bandnudeln in Gorgonzolasauce und glacierten Erbsen	€ 18,60
Lamm-Filet in Portweinsauce auf Ratatouille-Gemüse mit in Butter geschwenkten Schupfnudeln.....€	18,60

SÜßES ZUM NACHTISCH ...

Französische Schokoladentorte mit Mangosorbet und frischen Früchten	€ 5,80
Topfenknödel mit Mozartkugel gefüllt dazu Marillen-Himbeersauce	€ 5,80

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.