

Speisekarte Winter 2025/26

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller mit French Dressing.....	€ 6,40
Herzhafter Bauernsalat	
Blattsalat mit gebratenen Erdäpfeln, Kürbiskernen, gerösteten Brot- und Speckwürfeln, Spiegelei und Kernöldressing	€ 10,40
Räucherlachs	
auf buntem Blattsalat mit Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Feta und Dill	€ 14,20
Beilagensalat mit French Dressing.....	€ 4,80
Büffelmozzarella	
auf knackigem Grillgemüse mit frischem Baguette	€ 11,80
Rindscarpaccio	
mit getrockneten Tomaten, Pesto und Trüffel-Mayonnaise	€ 18,20
Rindssuppe mit Fadennudeln, Frittaten oder Backerbsen.....	€ 5,20
Tomatencremesuppe mit Pesto	€ 6,10
Innsbrucker Knoblauchrahmsuppe	€ 6,10

LANDHOTEL-SCHMANKERL

Tomaten Mozzarella-Ravioli	
in Tomatensauce, mit Parmesan und kleinem gemischtem Salat	€ 14,80
Kasspatzl'n	
hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Bergkäse und geröstetem Zwiebel, im Pfandl zubereitet, dazu servieren wir kleinen gemischten Salat	€ 14,20
Tiroler Gröstl mit Krautsalat und Spiegelei	€ 16,20
Gemüse-Gröstl (vegan) mit Krautsalat.....	€ 13,80
Kaiserschmarrn (mit Rosinen) und Apfelmus	€ 11,80

HAUPTGERICHTE / FISC

Frischwasser-Garnelen

in Knoblauchbutter gebraten,
auf Penne in Tomaten-Rahmsauce und Parmesan€ 21,80

Gegrillte Buttermakrele auf Pesto-Rahm-Gnocchi dazu Brokkoli€ 19,40

Tiroler Grillteller

Schweinesteak, Medaillons vom Beiried und zartes Putenbrustfilet
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse€ 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren€ 22,20

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€ 19,40

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln€ 20,80

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Thymiansauce, Apfel-Rotkraut und Kartoffelpaunzen€ 24,80

Geschmorte Lammhaxe

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

SÜßES ZUM NACHTISCH ...

„Beschwipste Pistazie“

eine Kugel Pistazieneis mit Pistazienlikör auf Zwetschkenröster€ 4,80

„Kirsch Solo“ - Kirschkompott, Kirschsorbet und Schokobiskuit€ 5,20

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Amarenakirschen€ 7,20

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

Kaffee Affogato Espresso mit Vanilleeis€ 4,40

***Wir passen unsere Speisekarte gelegentlich an besondere Tage und saisonale
Gegebenheiten an und bitten um Ihr Verständnis.***

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.