

Speisekarte WINTER 2023/24

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
Bunter Blattsalat mit Räucherlachs und Kartoffelrösti	€	14,20
Beilagensalat mit French Dressing	€	4,80
Büffelmozzarella auf knackigem Grillgemüse mit Knoblauchbaguette	€	9,80
Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, eingelegten Paprika und Trüffel-Mayonnaise dazu Knoblauchbaguette.....	€	15,80
Rindssuppe mit Fadennudeln, Frittaten oder Backerbsen.....	€	5,20
Tomatencremesuppe mit Pesto und Mascarpone	€	6,10
Innsbrucker Knoblauchrahmsuppe mit Käsestangerl	€	6,10

LANDHOTEL-SCHMANKERL

Schlutzkrapfen mit Kürbis-Füllung mit Buttergemüse und Parmesan und kleinem gemischten Salat	€	14,80
Kasspatzl'n hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Bergkäse und geröstete Zwiebel, im Pfandl zubereitet, dazu servieren wir kleinen gemischten Salat	€	13,20
Tiroler Gröstl mit Krautsalat und Spiegelei.....	€	15,40
Kaiserschmarrn (mit Rosinen) und Apfelmus.....	€	10,60
Veganer rote Linsen Dal mit Kürbis-Falafel	€	14,20

HAUPTGERICHTE | FISCH

Frischwasser-Garnelen

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

Gebratenes Lachsfilet auf Erbsenpüree und Rote Beete€ 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€ 19,80

Geschmorte Kalbsbacken

mit grüner Pfeffersauce, Mandelbällchen und Brokkoli€ 18,60

Jägerpfandl

Schweinefilet mit pikanter Pilz-Rahmsauce
im Pfandl serviert, dazu gibt's hausgemachte Eierspätzle€ 18,80

Cordon bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischtem Salat.....€ 18,20

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln€ 19,60

Gebratene Maishendlbrust

mit Safranrisotto dazu Paprika-Pilz-Gemüse und Jus€ 18,60

Geschmorte Lammhaxe

mit Portweinsauce, Rosmarin-Kartoffelpüree und buntem Gemüse€ 19,40

SÜßES ZUM NACHTISCH ...

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

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

Brownie mit heißen Himbeeren und Vanilleeis€ 6,80

Lebkuchen – Parfait mit Schokoladensauce und Pistazieneis€ 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.