

Tageskarte

	€
<i>Tirder Speckjause mit Bergkäse</i>	10,50
<small>A,G,L,M,N</small>	
<i>Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Frättaten</i>	4,00
<small>A,C,L oder A,C,G,L</small>	
<i>Tirder Kaspreßknödelsuppe</i>	6,00
<small>A,C,G,L,M</small>	

<i>Backhendlsalat mit steirischem Kernöl</i>	12,90
<small>A,C,M,N,O</small>	
<i>Bunter Salatteller</i>	6,20
<small>C,G,L,M,O</small>	

<i>Hamburger nach Art des Hauses</i>	8,80
<small>A,C,M,N</small>	
	mit Pommes 11,50
<i>Spaghettí Bolognese</i>	9,40
<small>A,C,G,L</small>	
<i>Knödelteller Spinat-, Käse- und Speckknödel mit Butter, geriebenem Bergkäse und grünem Salat</i>	13,60
<small>A,C,G,L,M,O</small>	
<i>Wokgemüse mit Putenstreifen und Reis</i>	13,30
<small>A,F,N</small>	
<i>Hausspieß</i>	mit
<i>Kräuterbutter, Pommes frites und pikanten Saucen</i>	16,80
<small>A,C,L,M,O</small>	
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein, mit Pommes frites</i>	14,00
<small>A,C,N</small>	

<i>Kaiserschmarren mit Kompott</i>	11,50
<small>A,C,G,O</small>	
<i>Apfel- oder Topfenstrudel</i>	3,10
<small>A,G,N,O</small>	
<i>A,C,G,O mit Vanillesauce oder Schlagobers</i>	3,70

Zum Kulinarischen Auftakt

€

Variation von der heimischen Lachsforelle geräuchert, mariniert und Tatar auf Pflücksalat und Wasabi-creme G,D,A		14,40
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan aus Maria Stein, Rucola, Balsamicoessig und Olivenöl G,O,M,C,L,A		13,50
Beef Tatar mit Butter und Toast A,M,G	klein groß	14,50 19,00
Gebratene Blutwursttaler auf Weinkraut und Krenschaum A,C,G,L,O		9,80
Winterlicher Blattsalat dazu Frischkäsewürfel vom heimischen Bióbauernhof, glacierte Apfelspalten und Walnüsse C,,O,G,L,M,H,		8,50

Aus dem Suppentopf

€

Kräftige Rindsuppe mit zweierlei Einlage
Größnockerl und Fleischtascherl
A,C,G,L 5,60

Knoblauchrahmsuppe
mit Röstbrot
A,G,L 5,50

Vegetarische Feinheiten

Linguine mit Shrimps
und Basilikumpesto
A,C,G,B 14,80

Zucchini - Buchweizenlaibchen
auf Wokgemüse
C,A,F 13,20

Hausgemachte Schlutzkrapfen
13,90
mit brauner Butter, grünem Salat
und Parmesan aus Maria Stein
A,C,G,M,O,L



Für den großen Appetit

€

Rinderfilet 180g 25,00
mit Pfefferrahmsauce, 220g 35,00
dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse
E,G,H,L,M,O



Getrüffelter Rucola Rostbraten 21,10
auf Kartoffel - Gemüsegröstl
A,F,L,M,O,G

Rosa gebratener Lammrücken 27,80
auf Ratatouille und Couscous
G,L,M,O

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,50
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
A,C,N,G,L,M,O,E




Würziges Hirschragout 18,80
mit Topfenspätzle, Brokkoli und Preiselbeeren
A,F,L,M,O,C,G

Der Klassiker - Tafelspitz 19,90
dazu Röstkartoffel und Spinat
G,L,A


Unser beliebtes Backhenderl 14,80
mit Erdäpfel - Vogerlsalat
A,C,L,M,N,O,E,G

Für die Fischliebhaber

€

Forelle „Müllerin Art“ mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat A,C,D,G,H,M,O		21,00
Zander in der Kartoffelkruste auf Rahmgemüse A,C,G,L		19,80

Der süße Abschluss

Palatschinke „Suchard“ mit Vanilleeis und Schokoladensauce A,C,F,G,H	1 Stk.	4,80
	2 Stk.	7,30
Topfenknöderl an hausgemachtem Zwetschkenröster und Sauerrahmeis A,C,E,H,G,N,O		8,20
Lauwarmes Schokotörtchen mit Mangosorbet A,C,G,O,E		7,10
Gebackene Apfelradl mit Zimteis A,C,G		6,80

Käse

Variation vom heimischen Käse mit Brot und Butter A,G,H,M,O,N		9,80
---	---	------