

## VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

<b>Variation vom Räucherfisch</b> <sup>ADGO</sup> ✓ Lachs und Forelle auf Toastbrot garniert mit Zwiebelringen und Oberskren	€ 15,90
<b>Vorspeisenteller „Caprese“</b> <sup>GO</sup> ✓ Mozzarella mit Tomatenscheiben, fein garniert mit Olivenöl und Balsamico	€ 9,80
<b>Wildpastete</b> <sup>AGHO</sup> Hausgemachte Krustenpastete vom Rotwild mit roter Zwiebelmarmelade	€ 12,80

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Kräftige Rindsuppe</b> <sup>ACGL</sup> ✓ mit Nudeln oder Frittaten	€ 5,90
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> <sup>ACGL</sup>	€ 6,80
<b>Knoblauchsuppe</b> <sup>AG</sup> ✓ mit gerösteten Kräuter-Brotwürfeln	€ 6,80
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>GH</sup> ✓ mit Sahne und gerösteten Mandeln	€ 5,90
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>AML</sup> mit Brot	€ 7,80

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

**GaumenFreude**

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## SALATE

<b>Beilagensalat</b> <sup>OG</sup> ✓	€ 5,60
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <sup>OG</sup> ✓	€ 8,50
<b>Salatplatte „Provence“</b> <sup>GO</sup> ✓ knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Bohnen, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse mit Kräutern, Balsamico und Olivenöl mariniert	€ 15,80
<b>Steaksandwich</b> <sup>AGO</sup> ✓ zwei kleine Filets vom Rind und Schwein auf Toast mit pikanten Saucen und Blattsalatgarnitur	€ 23,50
<b>Chefsalat</b> <sup>ACGO</sup> ✓ großer Salatteller mit Spargel, Schinken, Eiern und gebratenen Putenbruststreifen	€ 20,50
<b>Hausgemachte Haxerlsülze</b> <sup>MO</sup> ✓ mit Zwiebelringen, Essig und Öl dazu Landbrot	€ 13,50
<b>Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> <sup>DGO</sup> ✓ mit Apfel, Gurkerl, Zwiebel und Sauerrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln	€ 13,50
<b>Knoblauchbrot</b> <sup>AG</sup> ✓ frisch vom Ofen	€ 4,80

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Tannheimer Käsespätzle</b> <sup>AG</sup> ✓ mit knusprigen Röstzwiebeln	€ 17,00
<b>Vegetarische Maultaschen</b> <sup>ACG</sup> mit Spinat gefüllt an brauner Butter und gehobeltem Parmesan	€ 14,80
<b>Spaghetti</b> <sup>ACGL</sup> ✓ mit Gemüsebolognese, Parmesan und Basilikum	€ 15,50

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

### GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

<b>Tiroler Zwiebelrostbraten</b> <sup>ACLMO</sup> ✓ mit Speckscheibe dazu Spätzle und Prinzessbohnen	€ 25,80
<b>Holzfällersteak vom Schweinenacken</b> <sup>AGLMO</sup> ✓ mit Kräuterbutter und Schmelzzwiebeln, Pommes frites und gemischtem Salatteller (wird serviert)	€ 22,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>ACGO</sup> ✓ mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller (wird serviert)	€ 24,80
<b>Kalbsrahmgeschnetztes „Stroganoff“</b> <sup>CGH</sup> ✓ mit Butterreis und Mandelbrokkoli	€ 24,80
<b>Schweinelendchen „Allgäuer Art“</b> <sup>ACG</sup> ✓ mit knusprigem Speck und Käse überbacken auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller (wird serviert)	€ 24,50
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <sup>ACGO</sup> ✓ mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller (wird serviert)	€ 19,80
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> <sup>ACGO</sup> ✓ gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes frites und gemischtem Salatteller (wird serviert)	€ 21,50
<b>Grillteller „Tyrol“</b> <sup>GO</sup> ✓ verschiedene Fleischstücke vom Rind, Kalb und Schwein mit Kräuterbutter, pikanten Grillsaucen, Pommes frites und gemischtem Salatteller (wird serviert)	€ 24,80
<b>Zart gebratenes Lammnüsschen</b> <sup>CLMO</sup> ✓ an Kräuterglace mit Rösti und Speckbohnen	€ 25,50
<b>Putenmedaillons</b> <sup>GL</sup> ✓ mit Mozzarella und Tomate überbacken auf Tomatensauce dazu Reis und gemischtes Gemüse	€ 23,50

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

**GaumenFreude**

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN

**Rinderfiletsteak** <sup>GHM</sup> ✓ € 33,50  
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

**Rumpsteak** <sup>G</sup> ✓ € 29,50  
mit Kräuterbutter, pikanten Kartoffelecken mit Sauerrahmdip und Röstgemüse

## WILDGERICHTE

**Wildragout „Försterin“** <sup>ACGLMO</sup> ✓ € 22,50  
mit hausgemachten Spätzle und gefüllter Preiselbeerbirne und Speckbohnen

**Roulade von der Hirschkeule** <sup>GHLO</sup> ✓ € 23,50  
an Wacholderrahm, mit Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli

## FISCHGERICHTE

**Gebratenes Wolfsbarschfilet** <sup>ACDG</sup> ✓ € 23,80  
an Paprikasauce mit Bandnudeln und Brokkoli

**Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“** <sup>ADGHO</sup> ✓ € 23,80  
an würziger Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln  
und gemischtem Salatteller (wird serviert)

**Schollenfilet „Pariser Art“** <sup>CDGHO</sup> ✓ € 22,50  
mit Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln  
und gemischtem Salatteller (wird serviert)

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

### GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## PIKANTE TOASTS UND DEFTIGE BROTZEITEN

<b>Toast „Hawaii“</b> <sup>AGO</sup> ✓	€ 12,50
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur	
<b>Schinkenttoast</b> <sup>AGO</sup> ✓	€ 12,00
mit Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur	
<b>Käse-, Wurst- oder Speckbrot</b> <sup>ACGMO</sup> ✓	€ 9,70
<b>Berner Wurstsalat mit Brot</b> <sup>ACMO</sup> ✓	€ 13,50
<b>Gemischte Käseplatte</b> <sup>ACGMO</sup> ✓	€ 14,50
fein garniert, dazu Landbrot	
<b>Tiroler Speckplatte</b> <sup>ACGMO</sup> ✓	€ 14,50
fein garniert, dazu Landbrot	

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

<b>Kaiserschmarren</b> <sup>ACGO</sup> ✓	€ 14,50
mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus	
<b>2 Stück Palatschinken</b>	€ 6,50
mit Marillenmarmelade <sup>ACG</sup> oder Nutella <sup>ACFGH</sup> ✓	
<b>Mousse von heller und dunkler Schokolade</b> <sup>CEG</sup> ✓	€ 8,90
auf Früchtespiegel mit frischen Früchten	
<b>Joghurttraum</b> <sup>G</sup> ✓	€ 7,80
gerührtes Naturjoghurt mit frischen Früchten	
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>ACG</sup>	€ 3,80
mit Sahne	€ 4,50
mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,80
mit Vanillesauce	€ 6,50
<b>Riesen-Germknödel</b> <sup>AG</sup>	€ 7,90
mit Vanillesauce oder Mohnbutter	
<b>Verschiedene Käsesorten</b> <sup>AG</sup> ✓	€ 10,50
mit Butter und Gebäck	

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

### GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## KLEINE KARTE

täglich von 14.00 bis 15.00 Uhr

<b>Kräftige Rindssuppe</b> <sup>ACGL</sup> ✓ mit Nudeln oder Frittaten	€ 5,90
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> <sup>ACGL</sup>	€ 6,80
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>ALM</sup> mit Brot	€ 7,80
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <sup>ACGO</sup> ✓ mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 19,80
<b>Tannheimer Käsespätzle</b> <sup>ACG</sup> ✓ mit knusprigen Röstzwiebeln	€ 17,00
<b>Wurst-, Käse- oder Speckbrot</b> <sup>ACGMO</sup> ✓	€ 9,70
<b>Saure Wurst</b> <sup>AGO</sup> ✓ mit Zwiebelringen, dazu Landbrot	€ 10,80
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <sup>O</sup> ✓	€ 8,50
<b>Knoblauchbrot</b> <sup>AG</sup> ✓ frisch vom Ofen	€ 4,80
<b>Riesen-Germknödel</b> <sup>AG</sup> mit Vanillesauce oder Mohnbutter	€ 7,90
<b>Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b> <sup>ACG</sup> mit Sahne € 3,80 mit Vanilleeis und Sahne € 4,50 mit Vanilleeis und Sahne € 6,80 mit Vanillesauce € 6,50	
<b>Kaiserschmarren</b> <sup>ACGO</sup> ✓ mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus	€ 14,50

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

**GaumenFreude**

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# GETRÄNKEKARTE

## Aperitif

G'spritzter weiß, rosé oder rot <sup>○</sup>	€	3,70
Lillet Wild Berry <sup>○</sup> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	€	7,00
Aperol Spritz <sup>○</sup> Aperol, Prosecco Casabianca, Soda	€	8,50
Hugo <sup>○</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda	€	7,50
Preiselpeter <sup>○</sup> Wildpreiselbeersirup, Prosecco, Minze, Soda	€	7,80
Campari Milano <sup>○</sup> Campari, Limetten- und Cranberrysaft, Prosecco, Minze	€	10,70
Campari Soda	€	7,40
Campari Orange	€	7,60
Martini Bianco <sup>○</sup>   Martini Rosato <sup>○</sup>	4 cl €	4,90

## Edelbrände (2cl)

Brennerei Hämmerle - Edelbrände „Vom ganz Guten“		
Marille	40 % Vol.	€ 7,00
Williams	40 % Vol.	€ 7,20
Himbeer	40 % Vol.	€ 7,30
Kriecherl (Pflaumen)	42 % Vol.	€ 7,80
Enzian	45 % Vol.	€ 8,40
Subirer (Mostbirne)	42 % Vol.	€ 9,30
Vogelbeer	45 % Vol.	€ 10,50
Holunder - schwarze Holunderbeeren	42 % Vol.	€ 9,90
Wilde Steinkirsche "Vom Herzstück"	42 % Vol.	€ 17,30

## Cognac (2 cl)

Hennessy VS	40% Vol.	€ 5,60
Remy Martin VSOP	40% Vol.	€ 5,50

## Schnaps & Grappa (2 cl)

Linie Aquavit	€	4,20
Linzgieseder Obstler	€	4,70
Linzgieseder Haselnuss <sup>H</sup> , Zirbe, Enzian, Kirschwasser Himbeergeist	€	4,80
Prinz Marille oder Williams	€	4,70
Marille <sup>A</sup> oder Williams <sup>A</sup> mit Frucht	€	4,80
Alte Marille <sup>A</sup> oder Alter Williams <sup>A</sup> vom Holzfass	€	5,00
Marzadro Stravecchia Le Diciotto Lune <sup>○</sup>	€	5,50
Marzadro Affinata Le Giare Amarone	€	5,80

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## Gin (4 cl)

<b>Hendricks Gin</b>	44 % Vol.	Garnitur: Gurke, Pfeffer	€	10,40
Tonic Empfehlung:	Thomas Henry Indian Tonic		0,2 l	€ 3,50
<b>Monkey 47</b>	47 % Vol.	Garnitur: Limettenzeste	€	14,90
Tonic Empfehlung:	Schweppes Dry Tonic		0,2 l	€ 3,40

Wenn Sie eine andere Garnitur wünschen, geben Sie uns gerne Bescheid.

## Bitters & Liköre

<b>Ramazotti</b>		4 cl	€	6,30
<b>Prinz Wild Kirschlikör   Rosenmarillenlikör</b>		4 cl	€	4,90

Die komplette Auswahl an Aperitifs, Cocktails, Longdrinks, Gin, Whisky, Rum und Spirituosen finden Sie in unserer Barkarte. Fragen Sie gerne danach.

## Schaumweine

<b>Schlumberger Sparkling   Rosé Brut</b> <sup>○</sup>	0,75 l   0,1 l	€	44,00   6,80
<b>Prosecco DOC Treviso Casabianca, Extra Dry</b> <sup>○</sup>	0,75 l   0,1 l	€	32,00   4,40
<b>La Contesse Prosecco Rosé Brut</b> <sup>○</sup>	0,75 l   0,1 l	€	32,00   4,80
<b>Kupferberg Sekt trocken</b> <sup>○</sup>	0,75 l   0,1 l	€	28,00   4,80
<b>Söhnlein Brillant alkoholfrei</b> <sup>○</sup>	0,75 l   0,1 l	€	28,00   4,80
<b>Perrier Jouët Grand Brut</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€	95,00

## offene Weine 1/8 l

### Qualitätsweine

---

<b>Hauswein Tyrol Weiß BIO trocken</b> <sup>○</sup>	€	5,80
Grüner Veltliner Von den Terrassen, Weingut Sepp Moser, Kemstal DAC		
<b>Chardonnay trocken</b> <sup>○</sup>	€	5,90
Weingut Franz Taferner, Carnuntum		
<b>Gumpoldskirchner BIO halbtrocken</b> <sup>○</sup>	€	5,80
Rotgipfler-Zierfandler, Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion		
<b>Zweigelt Rosé BIO trocken</b> <sup>○</sup>	€	5,90
Weingut Sepp Moser, Burgenland		
<b>Rosé Cuvée Horvath halbtrocken</b> <sup>○</sup>	€	5,60
Blaufränkisch - Zweigelt, Weingut Horvath, Burgenland		
<b>Spätburgunder Rosé feinherb</b> <sup>○</sup>	€	5,60
Weingut Hees, Auen/Deutschland		
<b>Hauswein Tyrol Rot BIO trocken</b> <sup>○</sup>	€	5,90
Blauer Zweigelt Hedwighof, Weingut Sepp Moser, Burgenland		
<b>Blaufränkisch Heideboden trocken</b> <sup>○</sup>	€	5,90
Weingut Leitner, Neusiedlersee		
<b>Zweigelt halbtrocken</b> <sup>○</sup>	€	5,40
Weingut Wendelin, Burgenland		

### Landweine

---

<b>Grüner Veltliner Weinzierl trocken</b> <sup>○</sup>	€	3,10
<b>Plattenburger Riesling Sylvaner halbtrocken</b> <sup>○</sup>	€	3,10
<b>Rosenthal Rosé trocken</b> <sup>○</sup>	€	3,10
<b>Veritas Zweigelt trocken</b> <sup>○</sup>	€	3,10
<b>Seepinz Blauer Portugieser halbtrocken</b> <sup>○</sup>	€	3,10

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## herzhafte Biere

Zötler Gold vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l   0,3 l	€ 5,10   4,30
Zötler Radler vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l   0,3 l	€ 5,10   4,30
Zötler Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l   0,2 l	€ 4,60   3,70
Zötler Hefeweizen Hell vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l   0,3 l	€ 5,20   4,60
Zötler Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,20
Zötler Weizen Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Zötler Gold Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Zötler Korbinian Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,10
Zötler 1447 Naturtrüb <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,10
Zötler Bayrisch Hell <sup>A</sup>	0,3 l	€ 4,30
Zötler Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 4,30
Stiegl-Paracelsus Glutenfrei ✓	0,33 l	€ 4,50
Die Weisse Weizenbier Glutenfrei ✓	0,5 l	€ 7,70

## ohne Alkohol

Mineralwasser Montes perlend   natürlich still	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser Montes perlend   leicht perlend   natürlich still	0,75 l	€ 5,20
Rauch Eistee Pfirsich   Zitrone	0,33 l	€ 3,60
Coca Cola, Coca Cola light*, Coca Cola zero*	0,33 l	€ 3,60
Almdudler	0,35 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon   Ginger Ale   Wild Berry   Tonic Water	0,2 l	€ 3,30
Orangenlimo, Spezi, Zitronenlimo	0,25 l   0,5 l	€ 3,20   3,80
Fruchtsäfte Apfel   Orange   Johannisbeere   Mango   Maracuja	0,25 l   0,5 l	€ 3,20   3,80
Fruchtsäfte gespritzt Apfel   Orange   Johannisbeere   Mango   Maracuja	0,25 l   0,5 l	€ 3,20   3,80
Haldenseer Quellwasser	0,5 l	€ 1,80

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>G</sup>	€ 3,30
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,70
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	€ 3,10
Cappuccino <sup>G</sup>	€ 3,60
Milchkaffee <sup>G</sup>	€ 3,70
Latte Macchiato <sup>G</sup>	€ 3,80
Irish Coffee <sup>F G</sup>	€ 6,40
Kakao <sup>G</sup>	€ 3,40
Portion Tee Kräuter   Früchte   Pfefferminz   Schwarztee   Grüner Tee	€ 2,80
Glühwein <sup>O</sup>   Jägertee	€ 5,10

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch oder mit Pflanzenmilch erhältlich.  
Aufpreis für Mandel-, Hafer-, Reismilch € 0,20

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= glutenhaltiges Getreide

D = Fisch

G = Milch, Milchzucker (Laktose)

M = Senf

P = Lupine

B = Krebstiere

E = Erdnüsse

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

N= Sesam

R = Weichtiere

C = Eier

F = Soja

L = Sellerie

O = Sulfite

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

### Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\* = enthält eine Phenylalaninquelle

\*\* = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

### Wichtige Info zu Allergenen

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.
- Bitte geben Sie uns bekannt, wenn Sie eine Unverträglichkeit bzw. Allergie haben.

