

Special des Monats

Hauptspeisen

Currywurst vom Tarrenzer Ochsen € 25,50
hausgemachte Curryketchup/
Ofentomaten/ geschmortem Zwiebel/
richtig gute Pommes

Hausgemachte Sauerbratenravioli € 24,50
gegrillter Kürbis/ Bergbauernei/ Pilze
brauner Butter/ Parmesan

Schonend gegarte Wamme € 27,90
gerollte Brust vom Tarrenzer Ochsen/
Kürbisrisotto/ geröstete Erdnüsse

Beuschel vom Tarrenzer Ochsen € 26,50
Tirolerknödel/ Kapern/ Gurken

Vorspeisen:

Bunter Salatteller € 9
frisch/ knackig/ ‚guat‘

Fenchel-Mozzarella-Ravioli € 15,80
Kürbis/ Räucherlachs

Rinderhuft vom Tarrenzer Ochsen € 16,80
rosa gebraten/ Thunfischsauce/
Pilze/ gebackene Kapernäpfel/ Brot

Suppen:

Fritattensuppe € 6,70
Rindssuppe (Consommé)/ Kräuterfritatten/frischer Schnittlauch

Käsepressknödelsuppe € 8,50
Rindssuppe (Consommé)/ Käsepressknödel/
Almblumen/ frischer Schnittlauch

Bergkäsesuppe € 10,50
Schwarzbrotwürfel/ Blüten-Kräutermilchschaum

Hervorragend

zu unseren Salaten oder auch Suppen

Kräuterbutterbaguette € 4

Himbeer-Baguette € 4
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Himbeere

Blüten-Baguette € 4
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Tiroler Lechblüten

Scheibe Brot € 1
Weißbrot oder Hausbrot

Salate:

Backhendl Salat € 23

Knusprige Maishuhnbrust/ Kornflakeskruste/
marinierte Blattsalate (Vinaigrette)

Feinschmecker Salat € 25

Putenschnitzel/ junger Spinat/ Mozzarella/ überbacken/
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings

Tiroler Leckerli – Salat € 25

gegrilltes Putenfleisch/ Speck/ Zwiebel/ Käse/ überbacken/
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings

Steak Salat € 35

Medium gegrillt/
Rinderhufsteak vom Tarentzer Ochsen (ca. 250g)
Schnittlauchkruste/ großer bunter
Salatteller/ verschiedene Dressings

Fisch Salat € 35

gegrilltes Lachsforellenfilet vom ‚Tirol Fisch‘
gemischter bunter Salat

Salat Bowl € 23

hausgemachte Falafel/ bunter Salat/ Avocado/
Sesam/ Humus/ Dressing

Nudeln:

Lech Flair € 17,90

Hausgemachte Nudeln/ Tomatensauce/ Büffelmozzarella/
Rucola/ Basilikumöl

Parmesannudeln € 24,50

Hausgemachte Nudeln/ Ofentomaten/ Zucchini/
Auberginen/ Parmesanchip

+ Rauke | plus € 3

+ hausgemachter Schopfspeck vom eigenem Schwein | plus € 5

Hauptspeisen:

Kasspatzel'n € 19,80

Mehr als 7 verschiedene Käsesorten
aus Alm- & Heumilch/
von uns selbst gemischt/
hausgemachte Röstzwiebel/ frischer Schnittlauch

Schnitzel Wiener Art € 22,50

Paniertes Schnitzel vom Freilandschwein/
Bröselkartoffel (Salzkartoffel in Butterbrösel geschwenkt)
Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb € 32,50

Bröselkartoffel (Salzkartoffel in Brösel geschwenkt)
Preiselbeeren

Filet vom Parma Schwein € 29,90

Butterspätzle/ hausgemachte Krokette/
Champignonssauce

ASIA Wok € 25

gebackene Putenstreifen/ asiatische Sauce/ Kokosmilch/
Gemüse/ Sesam/ Erdnüsse/ Reis

--vegetarische Alternativ --
mit gebackenem buntem Gemüse € 25

Grillteller € 29,90

Schweinfilet/ Putensteak/ Würstel
Speck/ Zwiebel/ Grillgemüse/
Kräuterbutter/ scharfe Dipsauce/
richtig gute Pommes

Ragout vom Rindshuftspitz € 27,90

gebackene Polentakugeln/ Röstgemüsecreme/
Schüttelbrotchips

Desserts:

Kaiserschmarren € 16
gemacht mit unserem Back- & Kaiserschmarrengewürz/
Apfelmus vom eigenen Obstbaum/ Rumrosinen
!!! zu jedem Kaiserschmarren gibt's unser Rezept dazu!!!!

Affogato € 5,20
Kleiner Espresso von der Reuttener Rösterei Huangart/
Bourbon-Vanilleeis

Crème brûlée € 14,50
Weinbergpfirsich/ Vanilleeis/ Luftschokolade

Buchteln € 12,50
(österreichische Mehlspeise gefüllt mit hausgemachter
Marillenmarmelade) Vanillesauce/ Marzipaneis

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Kuchen
und unserer Eiskarte!

Käsedessert:

Vier Sorten Käse ca. 80 g € 12,90
mit einem Glas Süßwein € 16

Käse von der Theke
Wählen Sie direkt von der Käsetheke
100 g € 8,5

Käsegenuß mit Alm- und Bergheukäse € 23,50
ca. 170 g / Soyer's Käsegewürze/
süße Senfsaucen/ Hausbrot

!! Verschiede Chutneys aus Galtür !! € 3
Perfekte Harmonie zu Käse

Kleine Portion:

Gerichte ab € 10 → Minus € 2

Gerichte bis € 10 → Minus € 1

Aperitif

Happy Rosé € 8,50
Rosé/ Soda/
Hollundersirup/ Blüten

Soyer´s Spritzer € 8,50
herbstlicher Mix
Weißwein/ Soda/
Apfelsirup

Weinempfehlung

2022 Gemischter Satz, trocken
Weingut Tom Dockner
Theyern, Traisental
Duft des Sommers, frisch & fruchtig!
Diese Kombination macht diesen Gemischten Satz
zu einem wahren Trinkerlebnis.
Flasche € 35,40 1/8 lt. € 5,90

2019 Blaufränkisch DAC, trocken
Weingut Lang Mittelburgenland
Zart balsamisch unterlegte Kirschenfrucht, zart floral,
ein Hauch von Orangenesten. Saftig, dunkle Beerenfrucht,
gut integrierte Tannine, frisch und leichtfüßig, Kirschen im Nachhall.
Flasche € 39 1/8 lt. € 6,50

Schauen Sie auch auf unsere ‚offene‘ Weinkarte.

Digestif

Biber & Engel Gin aus dem Lechtal
Bester Gin aus Tirol – Zweitbesten Gin Österreichs
Ausgezeichnet von Fallstaff
2 cl € 8,50