



VORSPEISEN



Bunter Salat
€ 8,20 | € 10,20

Nesters Sülzchen
unverändert & legendär aus Schweinskopf & Stelze
€ 13,80 | € 19,80

Tatar vom Ochs
Kräutermayonnaise & gebeiztes Eigelb
€ 22,80 | € 32,80

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten
€ 7,90



Kürbiscremesuppe
Kernöl & geröstete Kürbiskerne
€ 12,50



Schlutzkrapfen
Spinatfülle, braune Butter & Bergkäse
€ 17,20 | € 26,20



Zillertaler Kasnudeln
abgeschmolzener Zwiebel & Schnittlauch
€ 16,20 | € 24,20



WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel

vom Kalb	vom Schwein
€ 32,20	€ 22,20

Zwiebelrostbraten
rosa Beiried von der Fleckvieh-Färse
Zwiebelsauce, Püree, Brokkoli & Salzmandeln
€ 33,50

In Butter gebratene Forellenfilets
Petersilerdäpfel & Salat
€ 31,80



VEGETARISCHES GERICHT ODER KANN VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN

INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION



STEAKS

AUS EIGENER SCHLACHTUNG
„TROCKEN GEREIFT NACH ALTER TRADITION“

Filet Steak	New York Strip Steak
ca. 250g € 56,80 ca. 200g € 51,80	ca. 280g € 45,50

Zu allen Cuts servieren wir:
Kartoffelgratin & Sesam-Karotten-Gemüse

Zusätzlich bieten wir täglich Rib Eye, T-Bone,
Porterhouse Steaks oder Côtes de bœuf von Rindern
aus eigener Schlachtung an so lange der Vorrat reicht!



GENUSSMENÜ

Konfiierter Saibling
Karfiolcreme & gerösteter Karfiol,
Apfelsalsa & Gewürzmandeln
€ 22,20 | € 32,20

Rotzunge in Kürbiskernen gebraten
Kürbisrisotto & Brat-Paprika
€ 31,50 | € 38,50

Tiroler Steinschaflamm
Filet in Oliven gerollt auf Bohnen-Potpourri
& Ragout mit geräuchertem Kartoffelespuma
€ 38,50



Birnen-Mille-feuille
karamellisierte weiße Schokolade & Popcorn
€ 15,50

Menüpreis € 98,-
3 -Gang mit Dessert € 75,-



GERNE SERVIEREN WIR IHNEN DIE PASSENDE
WEIN-. BIER-, ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG



GEDECK € 4,- PRO PERSON

INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION AUSSERHALB DES MENÜS