



VORSPEISEN



Bunter Salat
€ 8,20 | € 10,20

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



Omas Pikante Früchte
Frischkäse & luftgetrocknetes Almrindl
€ 14,20 | € 21,20

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

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten
€ 7,90



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

Lauwarm gepökelt Züngerl
Schmorgemüse, Erdäpfelpüree & Kren
27,50

INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION



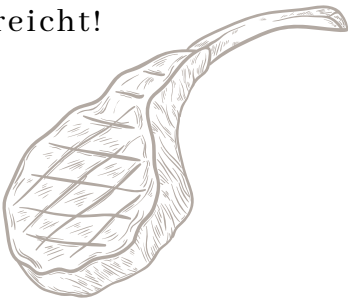
STEAKS

AUS EIGENER SCHLACHTUNG
„TROCKEN GEREIFT NACH ALTER TRADITION“

Filet Steak	New York Strip Steak	Rib Eye
ca. 250g € 56,80 ca. 200g € 51,80	ca. 280g € 45,50	ca. 300g € 45,80

Zu allen Cuts servieren wir:
Speck-Parmesan-Pommes & gegrillte Pimientos de Padrón

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



GENUSSMENÜ

Tataki vom Saibling
Pfirsich-Dashi & geräucherte Ochsenherztomaten
€ 22,20 | € 32,20

Offene Reh-Lasagne
Granten & Steinpilze à la Crème
€ 22,80 | € 29,80

Kotelett von der Rotzunge
Mais, Pimientos & Café de Paris Sauce
€ 35,20 | € 41,20

Porchetta & Lombo-Lardo-Spieß
glaciertes Spitzkraut & Garnelen-Maultaschen
€ 35,20



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

Menüpreis € 108,-



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



GEDECK € 4,- PRO PERSON
VEGETARISCHES GERICHT ODER KANN VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN
INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION AUSSERHALB DES MENÜS