


VORSPEISEN


 *Kleiner bunter Salat*
€ 7,50



Tatar vom Rindl
Kapern & gebeiztes Eigelb & geräucherte Eigelbm Mayo
€ 19,20 | € 29,20

Nesters Sülzchen
unverändert & legendär aus Kopf & Stelze vom Schwein
€ 13,80 | € 18,80

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten
€ 7,90

 *Handgemachte Schlutzkrapfen*
Spinatfülle, Bergkäse & gebräunte Butter
€ 16,80 | € 24,80

Handgemachte Tagliatelle
Wildfanggarnele, Tomate & hausgemachte Salsiccia
€ 19,80 | € 28,80

WIRTSHAUSKLASSIKER


Gebackener Kalbskopf
Kapernmayo & Erdäpfel-Gurken-Salat
€ 19,80 | € 29,80

Wiener Schnitzel mit Petersil-Erdäpfel
vom Tiroler Braunviehkalb € 29,90
vom Duroc Hofschwein € 19,90

Zwiebelrostbraten
rosa Beiried vom Tiroler Grauviehrindl
Zwiebelsauce, Püree, wilder Brokkoli & Salzmandeln
€ 29,80

Bauernbrat vom Tiroler Steinschaflamm
geschmortes Gemüse & Erdäpfel
€ 28,80



INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION
GEDECK € 3,90 p/P
 VEGETARISCHES GERICHT

NESTERS STEAKS


AUS EIGENER SCHLACHTUNG
„TROCKEN GEREIFT NACH ALTER TRADITION“




Filetsteak ca. 250g € 49,20 | ca. 200g € 42,20
Strip Steak ca. 280g € 40,50
Rib Eye ca. 300g € 39,90

dazu servieren wir
Pimientos de Padrón & hausgemachte Parmesan-Pommes

HERBSTMENÜ

 *Pikante Herbstfrüchte*
geschmorter Kürbis lauwarm & Kaspressknödel
€ 14,90 | € 23,90

 *Rotkraut-Zitronengras-Suppe*
Kastanien-Kroketten
€ 10,50

Wildfang Zanderfilet
Rote Rüben, Topfen-Nockerl, Gerste & Krenschäum
€ 25,80 | € 34,80

Tiroler Grauvieh
Metzgerstück & BBQ-Gyoza
Mais, Pancetta, Bratpaprika & Café-de-Paris-Schaum
€ 34,80




 *Apfel-Tarte*
Apfel-Sorbet, Mascarpone & Mandeln
€ 12,90

Menüpreis € 90,-

GERNE AUCH MIT WEINBEGLEITUNG
oder
ALKOHOLFREIER GETRÄNKEBEGLEITUNG



INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION AUSSERHALB DES MENÜS
GEDECK € 3,90 p/P
 VEGETARISCHES GERICHT