

Suppen:

Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten € 4,20
Clear beef soup with thin stripes of pancakes, Brodo di manzo con frittata

Hausgemachte Rindssuppe mit Nudeln € 4,20
Clear beef soup with noodles, Brodo di manzo con pastina

Knoblauchcreme mit Sahnhaube und Schwarzbrotcroutons € 4,70
Garlic cream soup with croutons, Crema d'aglio con panna e crostini

Hausgemachte Rindssuppe mit Tiroler Pressknödel € 4,70
Clear beef soup with cheese dumplings, Brodo di manzo con canederli di formaggio

Vorspeisen:

Rindercarpaccio vom Eichenhofer Rind mit Rucola
im Strudelteigkörnchen dazu Parmesanspäne € 12,00
Beef carpaccio with parmesan and salad, Carpaccio di manzo del nostro allevamento con parmigiano e insalata

Auf Buchenspänen mild geräucherte Barbarieentenbrust auf Linsen-Specksalat € 9,50
Smoked duck breast on a salad with lenses and speck
petto d'anatra affumicato con insalat di lenti e lardo

Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!

Deine Gesundheit liegt uns am Herzen - ebenso wie dein uneingeschränkter Genuss!
Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.
Falls du an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leidest, beraten wir dich bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot - mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität vielerlei Köstlichkeiten, die auch du ohne jede Bedenken voll und ganz genießen kannst.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

Eine kleine Kostprobe: Schweinsbraten mit Biersaftl, Sauerkraut
und Serviettenknödel - L O A C G

Wie schon gesagt, informieren dich unsere geschulten MitarbeiterInnen bei Bedarf gerne.
Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss und wahre Gaumenfreuden!

Herzlichst, deine Familie **Reiter und Team**

Salate:

Gemischter Salat / Mixed salad / Insalata mista € 4,50

Bunter Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen, Oliven
und Käsespänen € 12,80

Green salad with grilled turkey stripes, Insalata mista con pezzi dalla tacchina grigliata

Bunter Blattsalat an Folienkartoffel mit gegrillten Rinderfiletstreifen
und süß-sauer mariniertem Gemüse auf Sauerrahm € 13,80

Green salad with baked potatoe, grilled stripes of beef filled
served with sweet and sour marinated vegetables

Insalata con patata al cartoccio, pezzi di filetto di manzo e verdure marinate

Knoblauchbrot / Garlic bread / Pane d'aglio € 3,00

Für unsere Kids:

Schweinefilet mit Spätzle und einer leichten Rahmsauce € 6,80

Fillet of pork with Spätzle (small flour noodles) and creamy sauce

Fillette di maiale con gnocchetti tirolesi e salsa di panna

Kinder Schnitzel (von der Pute) mit Pommes und Ketchup € 6,80

Turkey cutlet with french fries and ketchup

Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte

Kinder Grillwürstel mit Pommes € 4,90

Grilled sausages with french fries and ketchup

Grillwürstel - würstel alla griglia con patatine fritte

Kinder Spaghetti Bolognese € 4,60

Pommes mit Ketchup € 4,00

French fries with ketchup, Patatine fritte

Fisch:

Dorade mit Schmorgurken und Safrannudeln € 15,50

Gilthead with stewed cucumbers and saffronpasta

Dorade con cetrioli stufato e pasta di zafferano

Papageifisch mit Zartweizengemüse und roter Currysauce € 15,50

Parrotfish with a vegetable wheat and a red curry sauce

"Papageifisch con verdure e frumento e salsa di curry rosso

Keine Liebe ist aufrichtiger als
die Liebe zum **ESSEN**

George Bernard Shaw, irisch-britischer Dramatiker(1856 - 1950)

Hauptgerichte:

Rinderfiletsteak mit gegrilltem Rucola und Cocktailtomaten

dazu Parmesan und Knoblauchbrot € 31,50

Unser Tip: ACETO BALSAMICO, Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg

Fillet steak with grilled rocked salad, parmesan cheese and garlic bread

Filetto di manzo con rucola, parmigiano e bruschetta d'aglio

Unseren besondern Balsamico gibt es auch zum mitnehmen fuer zu Hause:

Aceto Balsamico, Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg 0,2l Eur 65,00

Rinderfiletsteak im Sesam-Pfeffermantel auf einer Honig-Pfeffersauce

dazu feines Grillgemüse und Kroketten. € 30,00

Fillet steak coated with pepper and sesame served with honey-peppersauce, croquettes and grilled vegetables

Filetto di manzo con salsa di miele e pepe, crochette e verdure alla griglia

Rinderfiletsteak mit Whiskey verfeinerten Lagerfeuerbohnen

und gebackenen Kartoffelspalten € 30,00

Fillet steak with tomatoe beans and potatoe wedges

Filetto di manzo con fagiolo e potatoe wedges

„Schupf Pfandl“ Schweinefilet gegrillt mit Kräuterspätzle,

buntem Grillgemüse und Pilzrahmsauce € 14,30

Fillet of pork with small flour noodles , grilled vegetables and mushroom sauce

Filetto di maiale con gnocchetti tipici tirolesi, verdure et salsa ai funghi

Spare Rips mariniert mit einer BBQ-Sauce mit gegrilltem Maiskolben

und Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce € 12,90

Marinated Spare ribs with grilled corn, jacked potatoe an d sour cream

Costicine alla griglia con patate al cartoccio e pannochia alla griglia

Rips an Wings mariniert mit einer BBQ-Sauce mit gegrilltem

Maiskolben und Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce € 15,20

Marinated Spare ribs and chicken wings with grilled corn, jacked potatoe and sour cream

Costicine alla griglia e ali di pollo con patate al cartoccio e pannochia alla griglia

Grillteller mit Pommes und buntem Pfannengemüse € 14,30

Mixed grill with french fries and grilled vegetables, Grigliata mista con patate fritte e verdure alla griglia

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel € 18,50

dazu kleiner gemischter Salat € 20,30

Veal cutlet "Vienna style" with parsley potatoes and mixed salad

Cotoletta di vitello alla milanese con patate lesse e insalata mista

Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel € 12,40

dazu kleiner gemischter Salat € 14,20

Pork cutlet "Vienna style" with parsley potatoes and mixed salad

Cotoletta di maiale alla milanese con patate lesse e insalata mista

Knödelduo (Spinat- und Kaspressknödel) mit brauner Butter

gegrillten Tomaten, Parmesan und Blattsalat € 10,50

Dumplings with spinach and chees served with grilled tomatoes, parmesan and green salad

Canederli di formaggio e spinaci con insalata e parmigiano

Spaghetti Bolognese € 8,50

Aus der Tiroler Wirtshausküche:

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Krautsalat Roasted potatoes with bacon and meet served with a fried egg and cabbage salad Patate, speck e carne arrostita in padella con uovo e insalata ai crauti	€ 9,50
Kasspatzl (mit Bergkäse und Tilsitter aus eigener Erzeugung) mit Blattsalat Small flour noodles with cheese and onions served with green salad Gnocchetti tipici tirolesi con formaggio arrostito in padella e insalata	€ 10,00
Schweinsbraten mit Semmelknödel, Sauerkraut und g'schmackigem Biersaft' Roasted pork with dumplings, sauerkraut and beer sauce Arrosto di maiale con canederli di pane, krauti lessi e salsa alla birra	€ 10,20
Rindsgulasch mit Semmelknödel Beef goulasch with dumplings Gulasch di manzo con canederli di pane	€ 10,00
Gemüse-Rollgerst'Irisotto auf Rucolabett (vegan) mit gebratenem Speck Vegetabel-perl barley risotto (vegan) or with grilled bacon Risotto di verdure e "Rollgerste" (vegan) oppure con lardo alla griglia	€ 6,50 € 8,20
Gebratene Pressknödel mit Krautsalat Grilled cheesedumplings with cabbage salad Canederli di formaggio con insalata ai crauti	€ 8,50

Süßspeisen:

Topfen-Mohnmousse-Lasagne mit Sauerkirschen Mousse made of curd cheese and poppy seeds served with sour cherries Mousse di quark e papavero con una salsa di amarena	€ 5,90
Schokolade-Bananenpalatschinke mit Nusskrokant und Schokoladeeis Pancakes filled with chocolate and bananas served with nutsicecream Crespella ripiena con cioccolata e bananas servito con gelato alle noci	€ 5,90
Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokoladesauce Pancakes filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce Crespella ripiena con gelato alla vaniglia	€ 5,90
Kaiserschmarrn mit Fruchtröster Shredded pancake with sugar and raisins served with apple sauce Omlette rosolate con salsa alle frutta	€ 10,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne Home made apple strudel with cream Strudel di mele con panna	€ 3,60
Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne Home made strudel filled with curd on cream Strudel di quark (formaggio fresco dalla consistenza simile alla ricotta) con panna	€ 3,60