



bis 16. Februar  
Alm-Spezialitäten  
aus den Bergen



### Hausgemachter Immun-Boost:

Der Bio-Ingwer-Shot in konzentrierter Form 2cl 2,50  
Das feurig-scharfe Getränk als Schorle 0,4 L 3,50

### Alkoholfreie Getränke:

Holunderblüten-Schorle ¼ L 1,90  
Almdudler Kräuterlimo 0,2 L 2,10  
0,4 L 3,50

\*\*\*\*\*

- |  |      |
|--|------|
| ⇒ Kräftige Rindssuppe mit Fritatten (Flädle) und Griesnocken | 4,90 |
| Kartoffelsuppe mit Blunsengröstl                             | 4,90 |
| Feldsalat mit Röstspeck, Walnüsse in Vinaigrette             | 6,90 |
| Blunsen-Maultaschen (Griebenwurst) auf Rahmkraut, Bergkäse   | 7,90 |



## Omas Spätzl-Pfanne

Hausgemachte Knöpfle  
mit frischen Champignons in Rahm und Raclette-Käse überbacken,  
geröstete Speckscheiben, Zwiebelschmelze  
im original Pfannholz serviert  
und Salate vom Buffet 12,90

Tirober-Menü : 19,90 Tagessuppe

Bunte Salate vom Buffet  
Gebratene LEBER nach Tiroler Art (Beilage nach Wahl)  
mit Tomatenragout und gebackene Zwiebelringe  
Menüdessert  
oder Espresso  
(Leber als Hauptgericht, ohne Suppe und Dessert 16,50)

**Zu den Hauptgerichten nehmen Sie bitte Salate vom Buffet:**

PALATSCHINKEN	Pfannkuchen mit Bergkäse und Blattspinat gefüllt mit Paradeisersoße (Tomaten) überbacken	13,50
	*	
MEHRKORN-KASSPRESSKNÖDEL	vom Grill mit Schwammerl-(Pilz)ragout überbacken	13,90
Hausgemachte KASSNUDELN	mit Zwiebelschmelze	12,90
	*	
SPINATKNÖDEL	mit Frischkäsesoße und kleinen Gemüswürfeln	12,90
	*	
RINDER-SAFTGULASCH	mit geschmelzten Semmelknödel	15,50
	*	
Hausgemachte TAFELSPITZ-SÜLZE	mit Apfelkren und Bratkartoffeln	13,90
	*	
HOLZFÄLLER	mit Schweinerücken auf Bratkartoffeln, Röstspeckscheibe	13,90
	*	
Steirisches HOCHZEITS-SCHNITZEL	vom zarten Hähnchenfilet im Kürbiskernmantel, mit Schinken/ Kräutern und Quark, dazu Pommes frites	14,90
	*	
Wiener KALBSCHNITZEL	mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat	19,50
	*	
Salzburger LENDEN-PFANNE	mit Schweinefilets auf Käsespätzle mit frischen Pilzen/Speckscheiben und Röstzwiebeln	19,50
	*	
LACHS-NOCKEN	auf Blattspinat und Zitronenschaumsoße	18,90
	*	
Gesottene OCHSENBRUST	mit Semmel-Apfel-Kren (Meerrettich) und Erdäpfel	15,50
	*	
ROSTBRATEN „Wiener Art“	mit feiner Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	18,90
	*	
RUMPSTEAK	vom Grill mit Maronenhaube auf Kartoffelrösti, Wirsinggemüse	21,90



**SCHUBKARREN** „a Fuhre Mist“  
mit Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind  
im Schubkarren serviert mit Kräuterbutter,  
Pfeffersoße und Pommes frites 19,50

**Geschmorte RINDERROULADE**  
im Niedrigtemperaturverfahren gegart, auf Kartoffel-Karottenstampf 16,90

	*	
Geselchtes RÖMERFLEISCH	Kasseler auf Grünkohl und Kräuterkartoffeln	15,50
	*	
Geräucherte HAUSWÜRSTE	auf Grünkohl und Rosmarinkartoffeln	12,90

*Süßspeisen-Klassiker:*

Warmer APFELSTRUDEL	mit Vanille-Eis und -Soße	5,90
HÜTTEN-SCHMARRN	mit Puderzucker, Zwetschgenröster und Preiselbeeren	8,50
BOURBON-VANILLEEIS	mit Schlagsahne und Kürbiskernöl	4,90
TOPFEN-KNÖDEL	mit Schmand-Eis	6,90
MOHR im Hemd	mit Schokoküchlein mit Eiskugel	7,90