Suppen:

Hausgemachte klare Rindersuppe
mit Kräuterfrittaten 6,20
oder unseren beliebten Kaspressknödel 7,50

Knoblauchcremésuppe mit Kräutercroutons 7,20

Tomatencremésuppe mit Sahnehäuberl 7,20

Brixentaler Zwiebelsuppe
mit getoasteten Bergkäsebrot 8,20

Salate:

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing „Essig-Öl“ 6,50

Bunter Winter-Fitness-Salat
mit gebratenen Putenfiletstreifen und Kräuter-Croutons 18,90

Gemischter Salatteller
mit Spießchen von **gegrillten Knoblauch-Garnelen** 20,90

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
an buntem Salatbouquet VEGGY 17,90

Zweierlei pikante Falafel
auf bunten Blattsalaten mit Veggi-Grillkäse VEGGY
Balsamicopflaumen und Knofidip 18,90

Dazu empfehlen wir:
unser beliebtes Knoblauchbaguette 4,50

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel (vom Öberio-Schwein - Gourmetfein OÖ/AT)
mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren 18,90

Wiener Schnitzel nach „Art des Hauses“
-XL- (ca. 500 Gramm) mit Pommes Frites 25,90

Cordon Bleu (wahlweise von der Pute oder vom Schwein)
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 19,90

Putengeschnetzeltes
mit Champignon-Rahmsauce und
hausgemachten Eierspätzle 20,90

Rinder-Filetsteak 250 Gramm
mit Madagaskar-Pfeffersauce
dazu Pommes Frites und würzigen Speckbohnen 36,50

Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 300 gr)
mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites
dazu Sauerrahm-Dip & Saisongemüse 35,90

Zwiebelrostbraten medium gebraten
vom „Brixentaler“ Jungstier
mit Röstkartoffeln und Broccoli Röschen 26,50

Gedünstetes Lachsfilet
auf Wurzelgemüse mit Butter-Dillkartoffeln 26,90

Bauern-Kasspatzl´n oder **Kasspatzl´n**
mit oder ohne Speck, dazu Röstzwiebeln & Salat VEGGY 17,50

Tiroler Gröst´l - der Klassiker -
mit Spiegelei und Beilagensalat
auch als Gemüsegröstel „Gärtnerin“– ohne Fleisch VEGGY 17,50

Wildgerichte aus „Heim"ischer Jagd (bio – natürlich - nah)

Carpaccio vom Hirschrücken
mit Rucola, Walnuss-Öl, Pinienkerne und Bergkäsehobel 19,90

Edel-Ragout vom Sonnberger Hirschkalb
nach „Alttiroler Art"
mit Apfel-Rotkraut und Kroketten 24,50

Wilder Wildburger *170 gr. feinstes Wildbret*
im Rosmarin Focaccia mit Bergkäse, Speck, Rotkraut,
Rucola, Sauerrahm-Preiselbeer-Dip und dazu Kroketten 21,50

- Nur Auf Vorbestellung! -

Gegrillte Kalbshaxe *(für 3 Personen)*
klassisch mit Basmatireis, Buttergemüse
und Beilagensalat *pro Person* 27,90

Knusprige Schweinehaxe *(für 2 Personen)*
mit Röstkartoffeln oder Semmelknödel
und Sauerkraut *pP* 23,90

Käsefondue
mit Baguette und Tiroler Schwarzbrot,
Kartoffeln, Karreespeck und dazu Weintrauben (ab 2 Personen) *pP* 24,50

Was Süßes zum Abschluss:

Warmer Eispalatschinken nach „Art des Hauses“
gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce & Mandelsplitter 9,40

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 9,20

Kaiserschmarrn (frisch zubereitet - auf Anfrage/mit Wartezeit)
mit Preiselbeeren & Apfelmus 15,50

Oma´s selbstgemachter Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce 6,90

Hausgemachte Sachertorte
mit Schlagsahne 4,90

Coup Danmark
Klassisch mit warmer Schokoladensauce & Sahne 8,50

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- auch mit 2 Löffeln - 8,50

Kleine Süße Versuchung wie
Affogato 5,90 / **Quicky** 5,90 / 1 Kugel **Zitronen Sorbet** mit Prosecco 6,90

Abschließend etwas für die Gesundheit:

Rosen-Marillen „Erber“	3,60	Williams Birne	3,90
Obstler „Erber“	3,60	Zwetschken Brand 100%	5,60
Zirbenschnaps	3,60	Wachauer Marillen Brand	5,60
Gebirgskräuter Tschang	3,60	Vogelbeer Brand 100%	10,50
Haselnuß mit Schuss	3,90	Heidelbeer Brand 100%	10,50