



À LA CARTE
SPEISEKARTE
RESTAURANT





SUPPEN



Preise in Euro

Klare Tafelspitzsuppe im Suppenteller wahlweise mit:

- * Backerbsen
- * hausgemachten Frittaten
- * hausgemachtem Pressknödel

6,90

Gulaschsuppe mit Gebäck

7,90

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen 

6,90



 vegetarisch





KNACKIGE SALATE



Salatteller (abends vom reichhaltigen Salatbuffet) 	6,90
Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Hühnerfiletstreifen, garniert mit frischen Früchten	17,90
Bunte Blattsalate der Saison mit Riesengarnelen und leichter Knoblauch-Kräuterbutter	17,90
Caesar Salad "Blattsalate mit Caesar Dressing, Hühnerfilet, Brotroutons und Parmesanspänen	17,90
Bunte Blattsalate der Saison mit Pressknödel 	17,90

 vegetarisch

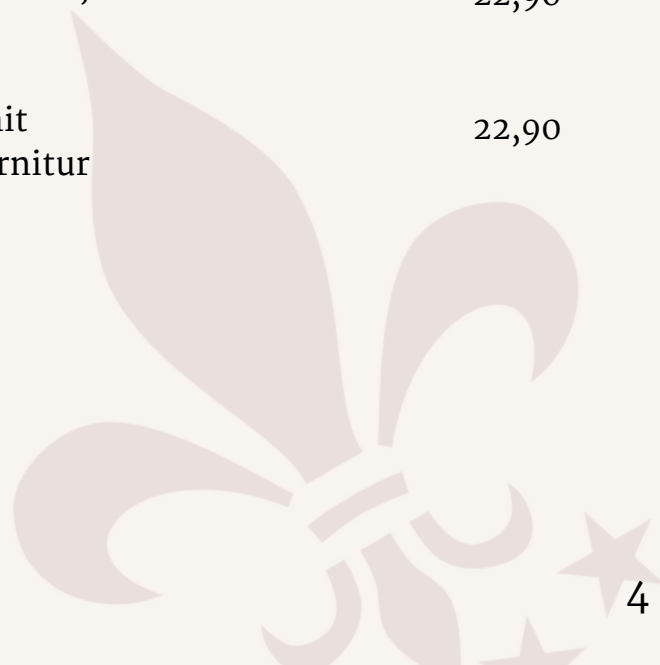




SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE UND VOM ROST



Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce an Röstgemüse und Kartoffelkroketten, Kräuterbutter	39,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderbeiried mit Kartoffelröstinchen und Speckbohnen	24,90
Jägerpfandl vom Schweinefilet – rosa gebraten auf hausgemachten Spätzle mit Pilzsauce und Mandelbroccoli	22,90
Grillteller vom Rind, Schwein & Huhn mit Pommes frites, dazu Röstgemüse und Kräuterbutter	22,90
Steaktoast vom Rind & Schwein, an Cocktailsauce mit gebratenem Speck und Zwiebelringen, dazu Salatgarnitur	22,90





BURGER



Tirolerhof Burger – 100% Rindfleisch mit Salat,
Tomate, Zwiebel, Speck, Burgersauce und Pommes frites

17,90

Chickenburger – 100% Hühnerfilet mit Salat,
Tomate und Real Chicken Sauce, dazu Pommes frites

16,90

Veganer Green Oat Burger mit White Barbecue Sauce,
Tomate, Salatgurke und Pommes frites 

16,90

 vegetarisch





AUS DEN GEWÄSSERN



Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbutter
mit Petersilkartoffeln und Erbsen

22,90

Gebratenes Lachssteak an Zitronenbutter
mit Petersilkartoffeln und Röstgemüse

22,90





TRADITIONELLES AUS DER HEIMAT



Wiener Schnitzel vom Schweinskarree aus der Pfanne mit Pommes frites und Preiselbeeren	16,90
Cordon Bleu mit Pommes frites und Preiselbeerorange	17,90
Bauern Cordon Bleu von der Rinderbeiried gefüllt mit Speck, Zwiebel, Bergkäse, Pommes frites und Preiselbeeren	23,90
Hirschgulasch aus heimischen Wäldern in Preiselbeersauce mit Zapfenkroketten und Apfelrotkraut	21,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat 	16,90
Osttiroler Schlipfkrapfen mit zerlassener Butter und geriebenem Bergkäse, dazu ein kleiner grüner Salat 	17,90


 vegetarisch





PIZZA



Salami	12,90
Schinken	12,90
Diavolo (scharf)	13,90
Hawaii (Schinken und Ananas)	13,90
Margherita 	10,90

 vegetarisch





JAUSE



Tiroler Speckplatte mit Kren und Schwarzbrot	14,90
Schweizer Wurstsalat in würziger Essig-Öl Marinade	11,90
1 Paar Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Gebäck	6,20
Schinken-Käse Toast mit kleinem Beilagensalat	9,90

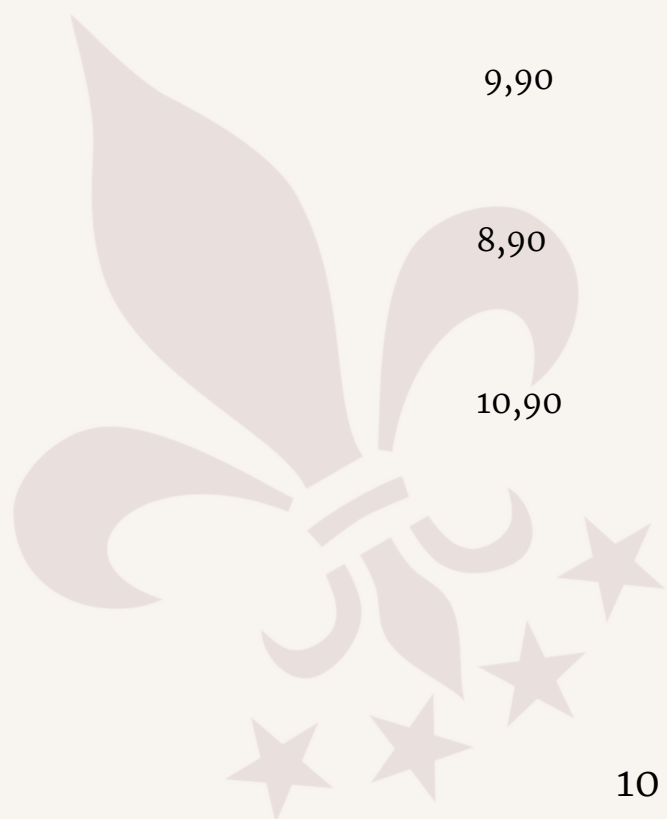




KINDERKARTE



Fischstäbchen mit Kartoffeln	9,90
Hühnernuggets mit Pommes	9,90
Grillwürstel mit Pommes	9,90
Nudeln mit Sauce	8,90
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes	10,90





BUFFETS



Sie können gerne an unseren Themenbuffets teilnehmen.

* Donnerstag * Samstag

Bestehend aus 4 Gängen:

Suppe, Salate, Hauptspeisen mit Beilagen und Dessert

Sie können sich nach Herzenslust selbst am Buffet bedienen.

Preis pro Person für einen der Buffetabende	29,90
Pensionsmenü nach Wahl (Tagesmenü)	29,90

Schnitzeltag XXL

Am Donnerstag ist bei uns Schnitzeltag XXL. Sie können wählen zwischen:

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu mit Pommes frites

oder

Zigeuner Schnitzel mit Reis oder Jägerschnitzel mit Spätzle 15,90





DESSERTS



Hausgemachter Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis oder mit Schlagsahne 	6,90 4,90
Eispalatschinken mit Staubzucker 	9,90
Schneeball: Vanilleeis im Cornflakesmantel auf Beersauce und Fruchtegarnitur 	9,90
Mohr im Hemd mit Schokosauce, Vanilleeis und Sahne 	9,90
Eisvariationen laut Eiskarte 	
Kuchenauswahl auf Anfrage beim Servicepersonal 	



 vegetarisch