

TAGESKARTE

MONTAG



MENÜ I

Tiroler Speckknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup of beef with bacon dumplings

Wiener Schnitzel vom „Milchkalb“

serviert mit Petersilienkartoffeln,
Beilagensalat und

Preiselbeeren

(A, C, E, F, G, H, L, M)

fried escalope of veal

*served with parsley potatoes,
mixed salad and cranberries*

€ 25,80

MENÜ II

Tiroler Speckknödelsuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup of beef with bacon dumplings

Schweineschnitzel „Bauern Art“

mit Speck, Champignons, Zwiebel und Käse
überbacken,

serviert mit Spätzle und Brokkoli

(A, C, E, F, G, L, M, N)

escalope of pork

*baked with bacon, mushrooms, onion and cheese,
served with spaetzle and broccoli*

€ 23,80

TAGESEMPFEHLUNG:

Wildragout mit Steinpilzen

€ 19,70

serviert mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren

venison ragout - with porcini

served with red cabbage, croquettes and cranberries

Gebratene Tiroler Kalbsleber

€ 23,40

serviert mit Speck und Äpfel,

dazu Röstkartoffeln und Beilagensalat

roasted Tyrolean calfs-liver - served with bacon, apples,

roasted potatoes and mixed salad

Center Cut – Rinderfilet 1000 gr.

€ 149,00

Ideal für 2 - 4 Personen oder sehr hungrige!

Wir servieren dieses Gusto-Stück mit 4 Beilagen Ihrer Wahl.

center cut – beef fillet 1000 gr. for 2 - 4 people!

We serve this piece with 4 side dishes of your choice.

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue „Chinoise“

pro Person

€ 27,00

Fleischfondue mit Kraftsuppe, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch,

Beilagen: Pommes frites, Ofenkartoffel, Mischgemüse, verschiedene Saucen

meat fondue - with clear soup, beef, chicken, pork

side dishes: french fries, baked potatoes, mixed vegetables, different sauces

Käsefondue

pro Person

€ 27,00

Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert

Beilagen: Kartoffeln, knuspriges Brot, Früchte

cheese fondue - refined with a dash of cherry water

side dishes: potatoes, bread, fruits