

SUPPEN - SOUPS

Hausgemachte Rindssuppe mit

homemade consommé with

Frittaten | *sliced pancakes* ^{A, C, G, L, F} € 6,20

Kaspressknödel | *cheese dumplings* ^{A, C, G, L, F} € 7,30

Speckknödel | *bacon dumplings* ^{A, C, G, L, F} € 7,20

Leberknödel | *liver dumplings* ^{A, C, G, L, F} € 7,50

Öztaler Gerstelsuppe ^{A, G, L, F} € 7,30

barley soup

Öztaler Gerstelsuppe vegetarisch ^{A, G, L, F}  € 6,90

vegetarian barley soup

SALATE - SALADS

Kleiner gemischter Salat ^{C, G, M}  € 5,70

small mixed salad

Salat mit dreierlei Knödel ^{A, C, G, M} € 16,30

(Kaspress-, Spinat- und Speckknödel)

salad with cheese-, spinach- and bacon dumplings

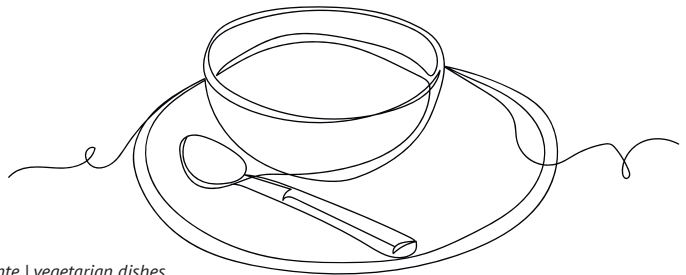
Salat mit Tafelspitzscheiben ^{C, G, M, L} € 18,10

salad with sliced boiled beef

Tiroler Brettjause für 2 Personen ^{A, G, M} € 35,90

(Speck, Kaminwurzen, Bergkäse, Goaskas, Kartoffeln, Aufstrich, Brot)

traditional cold cuts, alpine cheese selection, potatoes and bread



 *vegetarische Gerichte* | *vegetarian dishes*

Beilagenänderung: 2€ | Side Dish Change: €2

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Öztaler Kässpätzle mit Röstzwiebel ^{A, C, G}  <i>cheese spaetzle with fried onions</i>	€ 16,20
Schlutzkrapfen mit Nussbutter und Parmesan ^{A, C, G}  <i>ravioli with brown butter and parmesan</i>	€ 16,90
Südtiroler Hirten Makkaroni ^{A, C, G} <i>macaroni with bolognese, bacon and vegetables</i>	€ 16,70
Grillwürstel mit Röstkartoffel oder Pommes ^M <i>grilled sausage with roasted potatoes or french fries</i>	€ 14,80
Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Krautsalat ^C <i>roasted potatoes with cooked meat, fried egg and cabbage salad</i>	€ 16,90
Gemüsegröstel mit Spiegelei und Krautsalat ^C  <i>roasted potatoes with vegetables, fried egg and cabbage salad</i>	€ 15,20
Eingezettelttes Kraut mit dreierlei Knödel ^{A, C, G} (Kaspress-, Spinat- und Speckknödel) <i>sauerkraut with cheese-, spinach- and bacon dumplings</i>	€ 15,80
Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan ^{A, C, G}  <i>spinach dumplings with brown butter and parmesan</i>	€ 15,40
Rindsgulasch mit Semmelknödel ^{A, C, G} <i>beef goulash with classic dumplings</i>	€ 21,90
Schweinsbraten ^{A, C, G, L, M} mit Semmelknödel und eingezetteltem Kraut <i>roast pork with classic dumplings and sauerkraut</i>	€ 19,20
Längenfelder Saibling ^{A, D, G, L} mit Graupenrisotto und Zitronenbutter <i>local mountain char with barley risotto and lemonbutter</i>	€ 23,60
Röstkartoffel mit Speck und Spiegelei ^C <i>roasted potatoes with bacon and fried egg</i>	€ 14,90

 vegetarische Gerichte | vegetarian dishes

Beilagenänderung: 2€ | Side Dish Change: €2

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN - DESSERTS

Apfelstrudel mit Sahne ^{A, C, G} <i>apple strudel with whipped cream</i>	€ 6,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A, C, G} <i>apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 7,90
Kaiserschmarrn ^{A, C, G}  mit Granten und Apfelmus <i>sliced pancake with cranberry jam and apple puree</i>	€ 15,90
Buchtel mit Vanillesauce ^{A, C, G} <i>oven-baked sweet dumpling with vanilla sauce</i>	€ 7,20
Tageskuchen mit Sahne ^{A, C, G} <i>cake of the day with whipped cream</i>	€ 5,90

EIS - ICECREAM

Bananenbecher ^{A, C, G, H} Vanilleeis mit Karamellwalnüsse und Bananen <i>caramelized walnuts with bananas and vanilla ice cream</i>	€ 8,60
Coupe Dänemark ^{A, C, G, H} Vanilleeis mit Schokoladensauce und Mandelblätter <i>vanilla ice cream with chocolate sauce and flaked almonds</i>	€ 8,10
Eispalatschinken ^{A, C, G} <i>ice cream pancakes</i>	€ 7,60
Affogato al caffè ^{A, C, G} <i>espresso with vanilla ice cream</i>	€ 4,90
Eine Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) ^{A, C, G} <i>one scoop of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)</i>	€ 2,30