Tageskarte (auch ToGo) Freitag, 10.Oktober 2025

Bunter Herbstsalat mit Scheiben von der geräucherten Entenbrust, Preiselbeer-Dressing und Ofenkürbis 16,--

"Karwendel-Trio" Tiroler Graukas sauer – Boarischer Rindfleischsalat – "Oim-Bazi" (Paprika-Brotaufstrich aus Topfen) mit Krustenbrot 12,--

Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50 Kürbis-Kokossuppe mit Weißbrot 6,80

ಹಿಂಡ

Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4€ Serranoschinken* Manchego mit Oliven* Geröstetes Brot mit Olivenpaste*

Gambas al pil pil - Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Weißbrot 12,--Heilbuttschnitte "A la Navarra" mit Serranoschinken, Salbei und Oliven in Butter gebraten, Kartoffeln und buntes Gemüse 24,--

Lendensteak (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges mit Kräuter-Sauerrahm 26,--

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

ææ

Altwirt Tagesgericht Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,51 10,80

みみ

"Herbst Burger" mit 150g Rindfleisch, Ruccola, Ofenkürbis mit Camembert und Preiselbeer-Frischkäsedipp 13,50

aa

Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 15,--

Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, Semmelknödel und Blattsalat 22,--G'sottener Kalbstafelspitz auf Chili-Rahmwirsing, Kartoffeln und Meerrettich 20,50

20

Vegetarisch Spinatnockerl mit zerlassener Butter und frischem Parmesan 15,--**Vegan Pikantes Kurkumagemüse** mit Kokosmilch ,Cashewkernen und Reis 15,--

Was siass hinterher

Kürbis-Panna Cotta mit Schokosauce 7,50
Bayerische Creme mit Feigen 7,50
Apfel-Zimtkompott mit Vanilleeis 6,80
Käsekuchen 4,50 Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50
Schoko-Brownie mit Apfel-Zimt-Sorbet 7,50
Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20
Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50 Österreichischer "Sturm" Federweißer 0,251 4,50