

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 18.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 Kräuterschöberl 5,50

Kürbis-Kokossuppe mit Weißbrot 6,80



Lachsforellenfilet natur gebraten mit Salbei-Zitronenbutter, Kartoffeln und
buntem Gemüse 22,--



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



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

Ungarisches Kesselgulasch vom Schwein mit Semmelknödel und Blattsalat 17,--

G'sottener Kalbstafelspitz auf **Chili-Rahmwirsing**, Kartoffeln und
frischem Meerrettich 20,50

Hirsch-Rollbraten mit **Rotweinsauce**, Böhmisches Knödel, buntem Gemüse und
Preiselbeeren 21,--

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Senfrahmsauce, Kürbiströsti 23,--



Vegetarisch Steinpilz-Frischkäse-Tortellonis mit pikanter Tomatenrahmsauce 16,--

Vegan Pikantes Kürbis-Kokos-Currygemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Himbeermus 7,50

Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50

Käsekuchen 4,50 **Zwetschgenkuchen** 4,50

Apfelkuchen 4,50 **Mokka-Preiselbeerkuchen** 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50

Österreichischer „Sturm“ Federweißer 0,25l 4,50