

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Mittwoch, 1. Oktober 2025**

**Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern, Trauben und Weißbrot 15,--**

**„Karwendel-Trio“ Tiroler Graukas sauer – Boarischer Rindfleischsalat – „Oim-Bazi“ (Paprika-Brottaufstrich aus Topfen) mit Krustenbrot 12,--**



**Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Speckknödel 5,50**

**Kohlrabi-Kartoffelrahmsuppe mit Weißbrot 6,80**



**Wallerfilet natur gebraten in süßem Senfrahm, Kartoffeln und buntem Gemüse 22,--**



**Altwirt Tagesgericht Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan, dazu ein Getränk 0,5l 10,80**



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

**Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, Spätzle und buntem Gemüse 20,50**

**Rindergulasch mit Böhmisches Knödeln und Blattsalat 19,80**

**Medaillons aus der Lammhüfte mit Kräuter-Knoblauchsauce, Kürbiströsti und buntem Gemüse 23,--**



**„Pfifferling-Burger“ mit 150 g Rindfleisch, tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 16,--**

**„Schwammerlpfandl“ mit Karwendel-Steinpilzen und Pfifferlingen in Kräuterrahm mit Semmelknödel 19,50**



**Vegetarisch – Kürbis-Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 15,--**

**Vegan Mangoldcurry mit roten Linsen, Kartoffeln und „Wunderbällchen“ (aus Leinsamen, Grünkern, Kürbiskernen) 15,--**



**Was siass hinterher**

**Mascarponecreme mit Beerenmus 7,50**

**Bayerische Creme mit Erdbeeren 7,50 Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50**

**Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80**

**Käsekuchen 4,50 Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50**

**Schoko-Brownie mit Beerensorbet 7,50**

**Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50**

**Zwetschgen-Rohrudel mit Vanillesauce 6,20**

**Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20**

**Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50**



**Beilagenänderung 1,--**

**Tafernwirt-Bier „Urige Hoibe“ -naturtrübes Helles aus der Bügelflasche 0,5l 4,90**