

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 16. 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



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



Altwirt Tagesgericht Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit
Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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



Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und Blattsalat 19,80

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 Kürbisknödel auf Rote-Betesauce 15,--

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



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Himbeermus 7,50 Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Mousse au Chocolat mit Früchten 7,50 Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Apfel-Zimtkompott mit Vanilleeis 6,80

Käsekuchen 4,50 Zwetschkuchen 4,50 Mokka-Preiselbeerkuchen 4,50

Schoko-Brownie mit Apfel-Zimt-Sorbet 7,50

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50

Oidwirt-Äpfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Äpfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50

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