

Tageskarte (auch ToGo)

Sonntag, 12.Oktober 2025

Bunter Herbstsalat mit Scheiben von der geräucherten Entenbrust,
Preiselbeer-Dressing und Ofenkürbis 16,--
Räucherlachs und geräuchertes Saiblingsfilet auf Kartoffelpuffer, Salatbouquet und
Sahnemeerrettich 16,50

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



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Leberspätzle 5,50

Kürbis-Kokossuppe mit Weißbrot 6,80



Heilbuttschnitte natur gebraten, **Garnelen**, pikantes Kurkumagemüse mit
Cashewkernen und Reis 24,--

Lachsforellenfilet natur gebraten mit Kartoffeln, buntem Wirtshaussalat und
Salbei-Dillbutter 22,--



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



Duo vom Braten (Krustenbraten vom Strohschwein und Spanferkelbraten) mit
Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Bayerisch Kraut 16,50

Fleischpflanzerl mit Schafskäse gefüllt, Bierjus und Kartoffel-Gurkensalat 15,50

Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, Semmelknödel und Blattsalat 21,--

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

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

Rinderfetzen aus der Steakhüfte „Mexiko“ mit Chili-Paprikasauce, Kroketten 23,--



Vegetarisch **Pikanter Kräuterpfannkuchen** mit Kürbis-Schafskäse-Walnussfülle an
buntem Salat mit roter Bete und Ahorndressing 15,--

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



Was siass hinterher

Kürbis-Panna Cotta mit Schokosauce 7,50

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

Apfel-Zimtkompott mit Vanilleeis 6,80

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

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

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50

Oidwirt-Applestrudel 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