

Aperitif

TIROLER	€ 6,50
Weißwein und Campari	
HUGO	€ 7,00
Weißwein, Soda, Holunderblütensirup und frische Minze	
VENEZIANER	€ 8,00
Weißwein, Soda und Aperol	
BRUT ROSÉ	€ 7,00
Rosé Sekt <i>Weingut Harkamp, Sausal, Südsteiermark</i>	
ZILLERTAL TYROLER ZWICKL	€ 4,50
Spezialbier aus 100% in Tirol angebauter Gerste und feinstem österreichischem Naturhopfen.	
ZWETSCHKEN-SPRITZ	€ 6,50
Hausgemachter Saft, Soda und frischer Rosmarin	
CRODINO	€ 5,50
Alkoholfreier Aperitif und Soda	
FRISCHE SÄFTE	€ 5,00
aus Obst und/oder Gemüse	

ALLERGENINFORMATION

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften mündlich (EU-Lebensmittel-informationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unser Team informiert Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten. Wir werden jedes Gericht, soweit es uns möglich ist, ohne Gluten, Laktose oder sonstige Allergene für Sie zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Vorspeisen & Suppen

MOUSSE VON DER LEUTASCHER FORELLE	€ 15,00
Gurke, Naturjoghurt und Schnittlauchöl	
½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN	€ 14,00
gratiniert mit Knoblauchbutter und Kräutern, dazu Toastbrot	
SAURES RINDFLEISCH	€ 15,00
frischer Kren und Steirisches Kürbiskernöl	
GRÜNER SALAT	€ 6,00
GEMISCHTER SALAT	€ 7,00
RINDSUPPE	€ 5,00
Frittaten oder Nudeln	
ZWIEBELSUPPE	€ 8,00
überbackener Käsetoast	
KARTOFFELCREMESUPPE	€ 8,00
Kräuterstruderl	
SUPPENTOPF	€ 10,00
klare Kraftsuppe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse	

Wirtshauskuchl

KASSPATZLN	€ 16,00
Röstzwiebel	
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	€ 18,00
Pommes frites und Preiselbeeren	
ZWIEBELROSTBRATEN	€ 22,00
von der Beiried mit Petersilienkartoffeln	
GRILLTELLER „ART DES HAUSES“	€ 22,00
Beiried, Schweinerücken, Grillwürstel, Speck und Kroketten	
GEBRATENES FORELLENFILET „MÜLLERIN ART“	€ 22,00
Zitronenbutter, Petersilie und Schwenkkartoffeln	
TAFELSPITZ „ALT WIENER ART“	€ 28,00
Röstkartoffel, Blattspinat und Apfelkren	
HIRSCHGULASCH	€ 23,00
Brezenknödel, Rotweibirne und Preiselbeeren	

Steaks

FILETSTEAK VOM SIMMENTALER RIND	300 g	€ 51,00
	180 g	€ 45,00

RIB EYE VOM CULTBEEF	300 g	€ 47,00
----------------------	-------	---------

Allerbeste Qualität vom österreichischen Rind

ALPENGARNELEN	pro Stück	€ 3,50
---------------	-----------	--------

Die Garnelen, aus Hall in Tirol, werden im Becken mit Tiroler Quellwasser und Meersalz gezüchtet. (Ohne chemische Zusätze und frei von Antibiotika).

Die Steaks servieren wir mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter sowie 2 Beilagen nach Wahl:

Kroketten	gemischter Salat
Pommes frites	grüner Salat
Folienkartoffel	gebratenes oder gekochtes Gemüse
Reis	Brokkoli
Spätzle	Speckbohnen

RARE / STARK BLUTIG

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 45°C und 47°C. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

MEDIUM / ROSA

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 55°C und 60°C. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt „rosa“ gegart.

WELL DONE / DURCHGEBRATEN

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten, wenig saftig.

Hendl

HENDLSTREIFEN € 17,00
auf bunter Salatplatte und Cocktailsauce

HENDLBRUST IN DER MANDELKRUSTE € 23,00
auf Currysauce mit Butterreis und gebratener Ananas

Für kleine Feinspitze

„BIENE MAJA“ € 6,00
SpatzIn mit Sauce

„PINOCCHIO“ € 8,00
Grillwürstel mit Pommes frites

„MICKY MAUS“ € 11,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites

„NEMO“ € 16,00
Forellenfilet mit Kartoffel und Spinat

1 GLAS HIMBEERSAFT € 2,00

Getränke

TIROLER QUELLWASSER

GEMEINSAM ETWAS GUTES TUN!

Pro Bestellung vom Tiroler Quellwasser wandert je 1 Euro in unseren Spendentopf, welcher einem wohltätigen Zweck zugutekommt!



Still oder Prickelnd	0,50 €	3,00
Still oder Prickelnd	1,00 €	4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft naturtrüb (<i>Obstbau Draxl, Inzing</i>)	0,25 €	4,00
	0,40 €	6,50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt (<i>Obstbau Draxl, Inzing</i>)	0,25 €	3,00
	0,50 €	5,00
Orange, Johannisbeere, Mango oder Pfirsich	0,25 €	4,00
	0,40 €	6,50
Orange, Johannisbeere, Mango oder Pfirsich gespritzt	0,25 €	3,00
	0,50 €	5,00
Himbeer- oder Holundersirup Still oder Prickelnd	0,25 €	2,00
	0,50 €	4,00
Soda-Zitrone	0,25 €	2,50
	0,50 €	4,50
Tirola Kola, Zitronenlimonade, Spezi, Fanta, Eistee	0,25 €	3,00
	0,40 €	4,50
Tirola Kola leicht, Almdudler	0,33 €	3,50

Bier

ZILLERTAL BIER VOM FASS

Märzen, Weizenbier, Radler	0,20	€	2,50
	0,30	€	3,50
	0,50	€	5,00

BIER IN FLASCHEN

Zillertal Pils	0,33	€	4,50
Zillertal Tyroler Zwickl	0,33	€	4,50
Zillertal Schwarzes	0,33	€	4,50
Zillertal BioRadler Naturtrüb	0,50	€	5,00
Stiegl 0,0% alkoholfreies Bier	0,50	€	5,00
Franziskaner alkoholfreies, naturtrübes Weißbier	0,50	€	5,00

Heißgetränke

Espresso	€	2,50
Doppelter Espresso	€	4,50
Verlängerter (Tasse Kaffee)	€	3,50
Espresso Macchiato	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Latte Macchiato	€	5,00
Milchkakao (mit oder ohne Sahne)	€	4,50
Kleine Teekanne (diverse Teesorten)	€	4,00
Jagatee oder Glühwein im Kännchen	€	5,00

Wein offen

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	1/8	€	3,00
<i>Weingut Karl Bruntahler, Mailberg, Weinviertel</i>			
Welschriesling	1/8	€	3,00
<i>Weingut Karl Bruntahler, Mailberg, Weinviertel</i>			
Chardonnay Classic	1/8	€	5,00
<i>Winzerfamilie Gregor Schup, Guntramsdorf, Thermenregion</i>			
Frühroter Veltliner „Culinarium Alpentraum“	1/8	€	4,50
<i>Weingut Karl Diwald, Großriedenthal, Wagram</i>			

ROTWEIN

Kalterer See DOP	1/8	€	3,00
<i>Weinkellerei Meraner, Innsbruck</i>			
Zweigelt Markgraf	1/8	€	4,00
<i>Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Thermenregion</i>			
Cuvée Wartberg SH/ZW/PN	1/8	€	5,50
<i>Winzerfamilie Gregor Schup, Guntramsdorf, Thermenregion</i>			
Zweigelt Goldberg „Culinarium Alpentraum“	1/8	€	5,00
<i>Weingut Karl Diwald, Großriedenthal, Wagram</i>			

ROSÉWEIN

Rosé Zweigelt	1/8	€	4,50
<i>Weingut Karl Bruntahler, Mailberg, Weinviertel</i>			

SPRITZER

Weißer oder Roter Spritzer, sauer oder süß gespritzt	1/4	€	4,00
--	-----	---	------