

Unser <b>BEEF TARTARE</b>		
pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
Ofenwarmes <b>ROASTBEEF</b> mit Chili-Mayonnaise	12,60	CGL
<b>TAFELSPITZSULZ</b> mit Jungzwiebel und Kernöl	9,20	GL
<b>MATJESFILET</b> mit Apfel und Dillrahm	9,80	DGL
<b>ROTE RÜBENCARPACCIO</b> mit Krenmousse	8,80	GL
Glacierte <b>GANSLEBER</b> (keine Stopfleber)		
mit Honigäpfel auf Blattsalat mit Preiselbeermarinade	11,60	GL
Unsere gebackenen <b>GRAMMELKNÖDERL</b>		
mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
<b>SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL</b>		
gebraten auf Blattsalat mit Kernölmarinade	9,80	GO
<b>WIENER SUPPENTOPF</b>		
mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
<b>KÜRBISCREMSUPPE</b> mit Kernöl	4,80	GHL
<b>FRITTATENSUPPE</b>	4,00	ACGL
1/4 gebratenes <b>GANS´L</b>		
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut und Preiselbeerapfel	20,60	ACGL
<b>TAFELSPITZ VOM JUNGRIND</b>		
mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	GL
Gekochtes <b>SCHULTERSCHERZEL</b>		
mit Kohlgemüse und G´röstete	17,80	AGL
<b>KALBS – RAHMGULASCH</b> mit Butternockerl	15,80	ACGL
<b>FLEDERMAUS VOM SCHWEIN</b>		
gebacken mit Erdäpfel-Endiviensalat	15,80	ACGM
<b>TIROLER HERRNGRÖST´L</b> mit Spiegelei und Krautsalat	12,80	CGL
<b>SCHNIFNER BERGKÄSSPÄTZLE</b>		
mit Röstzwiebel und Endiviensalat	10,80	ACGL
<b>TAGLIATELLE</b> mit Chili, Knob´l und Olivenöl	10,80	ACGL
<b>TIROLER LEBER</b> glaciert mit Salbei und Speck/Erdäpfelpüree	14,20	ACGL
<b>SCHWEINSLEBER</b> gebacken mit gemischtem Salat	12,80	ACGLM
oder geröstet mit Petersilerdäpfel	12,80	AG
<b>KALBSKUTTELN</b> mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

Gebratenes <b>FILET VOM RADELBERGER SAIBLING</b> mit Zucchini-Paradeisgemüse und Rosmarinerdäpfel	22,60	DGL
<b>ZANDERGRÖST'L</b> mit Erdäpfel, Paprika, Jungzwiebel und Blattsalat	19,60	DGL
Gebratene <b>BAUERNENTENBRUST</b> mit Orangen-Rotkraut und Schupfnudel	21,40	ACGL
<b>PINZGAUER BAUERNKOTELETT</b> mit Bierkäs, Speck und Zwiebel gefüllt / Braterdäpfel	16,80	GL
<b>PUTEN – CORDON BLEU</b> gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
<b>KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE</b> gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGL
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
<b>GIRARDI – ROSTBRATEN</b> mit Champignon, Speck und Kapern dazu gebratener Serviettenknödel	19,80	ACGL
<b>FILETSTEAK VOM JUNGRIND</b> in Pfefferrahmsauce mit Erdäpfel-Kürbisgröst'l	27,80	GL
Gebratener <b>LAMMRÜCKEN</b> mit glacierten Knof'l und Erdäpfel-Fisolengröst'l	25,60	GL
<b>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S</b>	10,00	ACG
<b>KAISERSCHMARR'N</b> mit Zwetschkenröster	9,50	ACG
<b>PALATSCHINKEN</b> frisch gemacht! mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
<b>TOPFEN – MARONIKNÖDEL</b> mit Birnen-Granatapfelragout	9,50	ACGH
<b>KASTANIENREIS</b> mit Schlagobers	8,40	GH
<b>SCHOKOLADEMOUSSE</b> mit Früchte	8,00	GH
<b>SCHNEENOCKERL</b> mit Vanilleeis und Likörobbers	7,20	CG
<b>SCHNIFNER BERGKÄSE</b> 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
<b>ROSSO DI LANGA</b> – Kuhmilch/rotschmier und mild	6,40	G
<b>CRAVANZINA</b> – Kuh-Schaf/cremig und mild	6,80	G
<b>BRIE DE MEAUX</b> – Kuh-Rohmilch/ kräftig	6,40	G
<b>GORGONZOLA</b> – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
<b>GEMISCHTER KÄSETELLER</b>	9,50	GM