



Mittagskarte

Zum Aufwärmen

Cremesuppe von Apfel und Pastinake

[A, C, E, G, N] 7

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Parmesantoast

[A, C, F, G, L, M] 7,50

Knoblauchsuppe [A, C, F, G, L, M] 7,10

Gulaschsuppe [A, C, F, G, L, M] 9

Frittatensuppe [A,C,F,G,L] **Grießnockerlsuppe** [A, C, F, L, M] 6,90

Dazu gerne auch ein: **Knoblauchbrot** [A, G] 7

Hauptspeisen

Bunter Salat mit Putenstreifen und

Currysauce [A, F, G, L, M, O, P] 19

Gemischter Salat [A, L, M, O] 6,50

Gemischter Blattsalat [M, O] 5,80

Hauspizza

Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Schinken,
Salami, Pfefferoni, Paprika, Oregano [A, C, F, G]
16

Toast Hawaii mit Ananas und Salatgarnitur

[A,F,G,P] 8

Schinken- Käse-Toast / Käsetoast [A,F,G,P] 6

Frankfurter Würstel mit Pommes [A,F,G,N,P,L]

10

Schweinewürstel 7,40 oder

Frankfurter mit Brot [A, F, G, N, P, L] 7,30

Currywurst

mit Pommes frites [A, F, G, N, P, L] 12

Wienerschnitzel mit Pommes frites [A,C,G,P]

19,50

Cordon Bleu mit Pommes frites [A,C,G,L, M,O,P]

22,50

„Bernwürstel“ mit Käse und Speck
umwickelt dazu Pommes frites [A, G, P] 14

Spaghetti Bolognese [A,C,F,G,L,P] 16,50

Chicken Burger

Putensteak im Speckmantel auf Salat, Käse, rote
Zwiebel, und Grillsauce

18

„Tiroler Burger“ [A, C, F, G]

Rinder-Patty, Bergkäse, Salat Tomaten und ein paar
geheime Zutaten im Vinschgerl 20

Allergenkennzeichnung in D/E/F/I

A Glutenhaltiges Getreide, glutenous cereals , céréales glutineuses , cereali continenti glutine **B** Krebstiere shellfish crabe gamberi **C** Eier eggs oeufs uovi **D** Fische fish poisson
pesce **E** Erdnuss peanut arachide arachide **F** Soja soy graine de soja soja **G** Milch/Laktose Milk/lactose Lait/lactose Latte/lattosio **H** Schalenfrüchte ediblenuts Fruitspeler
fruttabuccia **L** Sellerie celery céleri sedano **M** Senf mustard moutarde senape **N** Sesam sesame sésame sesamo **O** Schwefeldioxid/Sulphite sulfuredioxide/sulphite Ledioxyde de
soufre/sulfite anidridesolforosa/solfito **P** Lupinen lupine lupine lupino **R** Weichtiere mollusca mollusque mollusco



Kalte Küche:

Saure Wurst mit Essig und Öl auf Wunsch mit Kürbiskernöl [A,C,F,G,L,O,P,] 9,50

Vegetarisch

Omelette mit Käse, Tomaten und Champignons mit Salzkartoffel [C, G] 14

Käse Toast [A,F,G] 6

Käsespätzle mit Krautsalat [A,C,G,O] 15,50

Käseknödel mit kl. gr. Salat [A, C, G, L, M, O] 14,50

Knoblauchbrot [A, G] 7

Süßes für „Süße“

Apfelstrudel, Topfenstrudel oder Schokoladenschnitte mit Eis u. Sahne

[A, C, F, G, H, P] 7,50

Heiße Liebe Vanilleeis, Himbeeren, Sahne 7

mit Eierlikör [A, C, F, G] 8,80

Coup Dänemark Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne [A, C, F, G,] 7

CHAI LATTE 5,70

IRISH COFFEE 7,50

CAPPUCCINO 7 mit..... Eierlikör, Caramel, Noisette/Haselnuss Praline Nuss/Toffee,
Madagaskar Vanille oder Weiße Schokolade

Kaffee mal anders

mit Milch oder Hafermilch

PUMPKIN SPICE LATTE 5,70

Kürbis Latte Macchiato mit Zimt

Allergenkennzeichnung in D/E/F/I

A Glutenhaltiges Getreide, glutenous cereals , céréales glutineuses , cereali continenti glutine **B** Krebstiere shellfish crabe gamberi **C** Eier eggs oeufs uovi **D** Fische fish poisson
E Erdnuss peanut arachide arachide **F** Soja soy graine de soja soia **G** Milch/Laktose Milk/lactose Lait/lactose Latte/lattosio **H** Schalenfrüchte ediblenuts Fruitspeler
fruttabuccia **L** Sellerie celery céleri sedano **M** Senf mustard moutarde senape **N** Sesam sesame sésame sesamo **O** Schwefeldioxid/Sulphite sulfuredioxide/sulphite Ledioxyde de
soufre/sulfite anidridesolforosa/solfito **P** Lupinen lupine lupine lupino **R** Weichtiere mollusca mollusque mollusco