



## VORWEG EMPFEHLEN WIR

### SPRITZIG / SPRUDELIG

- \* „Crémant de Bourgogne“  
Chardonnay 2021 6
- \*Limoncellini Limoncello / Sekt /  
Organic Bitterlemon 7,10
- \*Negroni 10
- \*Schlumberger Rosé on ice 5,90
- \*Schilerol spritziger Steirer 6,80
- \*Nosna Spritzer / Prosecco /  
Mango 7,10
- \*Wild Berry / Wild Berry Rosé  
Tonic / Rosé Wein 7,10

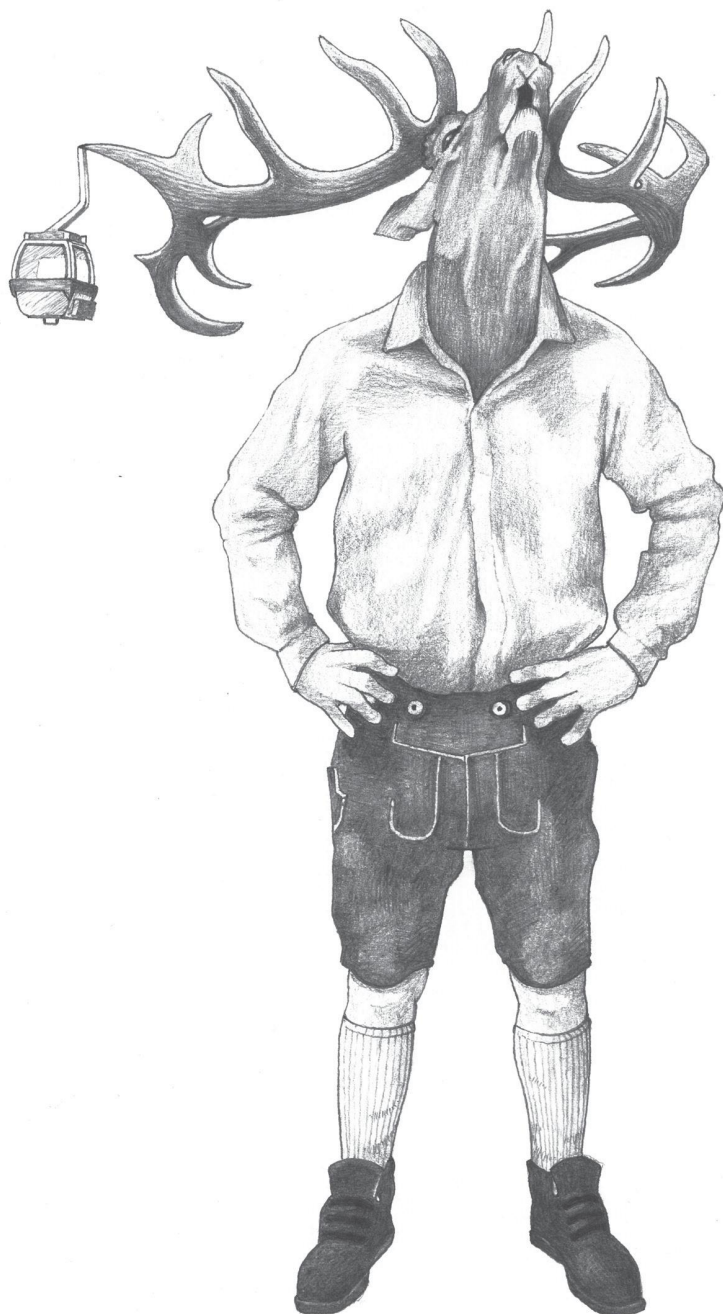
### ZERO-VARIANTE / ZERO & COOL

- \*TEA ROYAL / BEEREN/ KRÄUTER /  
HOLUNDER / HONIG 5,30
- \*CAMPARI ORANGE / SODA 5,20
- \*APEROL ORANGE / SODA 6,80
- \*SANBITTER SAN PELEGRINO  
/SODA 5,20

### HAUSGEMACHT

- ...GRÜNE ESTRAGON LIMO MIT  
ZITRONE 4
- ... ZIRBEN LIMONADE  
WUNDERBAR IM GESCHMACK 4,20
- VEILCHEN LIMONADE OD.  
HOLLUNDER 4





*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*

# Speisekarte

## Vorspeisen

**Champignons gebacken**

.... Vorspeisen Portion 9

.... größere Portion 11

**Rote-Bete-Carpaccio/Orange/**

karamellisierten Walnüssen/Granatapfel/Ziegenkäse 12

**Variation von der Fieberbrunner Forell**

kalt geräucherte-gebeizte Lachsforelle/Forellentartar/geräucherte Bachforelle 14

## Suppen

Rindersuppe/

Frittaten 6,90

Grießnockerl 6,90

Cappuccino v. d. Pastinake/Apfel/Preiselbeere/Mandel 8

Karotten Ingwer Süppchen/Karottenstroh 7,50

## Salate

Bunte Salatschüssel 6,20

Gemischte Blattsalat 5,80



---

*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*



*B*—Krebstiere / *C*—Eier / *D*—Fisch / *E*—Erdnüsse / *F*—Sojabohnen / *G*—Milch von Säugetieren / *H*—Schalenfrüchte

*L*—Sellerie / *M*—Senf, *N*—Sesamsamen / *O*—Sulfite / *P*—Lupinen / *R*—Weichtiere

# Hauptspeisen

**Rumpsteak/Rosmarin Kartoffel/Speckbohnen/Jus 38**

**Medaillons vom Österreichischen Schwein/Pilz  
Rahmsauce/Schupfnudeln/Karottengemüse 26**

**Züricher Geschnetzeltes vom Kalb/Röstitaler 30**

**Sparerips/Fry 'n Dip Kartoffelstreifen/eingelegtes Gemüse/Coleslaw/Dip 21,60**

**Tiroler Leber vom Ö.-Schwein/Speck/Apfel/Röstzwiebel/Reis 26**

**Schlutzkrapfen/Braune Butter/Parmesan/Rucola 19**

**Pasta/Mediterranes Gemüse/Tomate/Rucola 17**

**Spinatknödel/Bergkäse/Braune Butter 16**

**Käsespätzle/Krautsalat 15,90**

**Cordon bleu/Pommes frites 22,90**

**Wiener Schnitzel vom Kalb/Petersilienkartoffel 30**

**Wiener Schnitzel vom Schwein/Petersilienkartoffel 19,50**

**Steirisches Backhendl im Korb/Kartoffel-Vogerl Salat pro Portion 18**



*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*



*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*

## Fisch

**Saltimbocca vom Zander/Cremige Polenta/Artischocke/Tomate/Olive 27**

**Lauwarme geräucherte Forelle/Perlgraupe/risotto/Schmortomaten 27**

**Bunter Salat / Garnelen / Knoblauchbrot 22**

## Desserts

**Mousse au Chocolat/Himbeer-Mascarpone Eis 12**

**Pistazien Tiramisu 14**

**Palatschinken/Marillenmarmelade 8**

**Eis 9,50**

**Heiße Liebe**

**Vanille Eis/Himbeeren/Sahne 8**

**Klein 6**

**Coup Danmark**

**Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne 8**

**Klein 6**

**Affogato Al Caffè („Ertrunken im Kaffee“)**

**eine Kugel Vanilleeis mit Espresso Cald' oro 6,20**



*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*

## Kinderkarte bis ca. 14 Jahre

### Cocktails f. Euch

- \* Quallendrink Lila Cocktail nur für Kids 3
- \* Mango Nektar und Marillen Nektar 3,90

Wiener Schnitzel mit Pommes 10

Spaghetti Bolognese 8,50

Würstl mit Pommes 7

Spätzle mit Rahmsauce 7

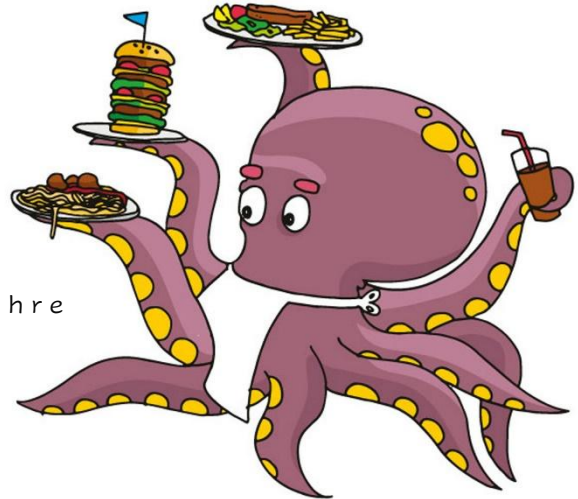
Marillen Palatschinke 6

Eiskasperl 5

...kleines Gemischtes Eis 5

...Tüten Eis 2

„...und was die Großen essen,  
gibt's für Euch auch – in Kindergröße!“



B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte

L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere



## Eis und Kuchen

Schokokuchen mit Eis und Sahne 7,50

Heiße Liebe 7

Vanille Eis / Himbeeren / Sahne 7

Coup Danmark

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne 7

## Schnaps

Gebhart Hämmerle Edelbrände

Grafensteiner eine Kostbarkeit aus der Privatbrennerei 42% 7,10

Kriecherl / wilde Pflaume 42% 7,50

Vogelbeere Edelbrand 45% 8

Maringer Muskateller Tresterbrand 45% 7

Schnaps v. d. Brennerei Reichl/Oberhofen am Irr See

Roter Williams, Walnusskern Likör od. Karotten Brand 5

**W**er **S**chmetterlinge lachen hört,

weiß wie **W**olken schmecken.

In diesem Sinne ... „**G**enießen Sie’ s einfach“

Ihre Familie Grander



*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*

## Offene Weißweine

1/8 Grüner Veltliner

Fam. Weinkellerei Wagner aus Niederösterreich 3,90

1/8 Welschriesling

Fam. Weinkellerei Wagner aus Niederösterreich 3,90

## Offene Weine rot/Rosé

1/8 Heideboden Zweigelt 6

1/8 Blauer Zweigelt 3,90

1/8 Rose Maringer, Niederösterreich 5,70

## Sekt/Prosecco/Champagner

Schlumberger Goldeck halb süß

Feine, elegante Reife mit zarten Apfeltönen, opulent,  
füllig, sehr weich 38

Champagner Veuve Clicquot Ponsardin

eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen  
und lebhaften Charakter. Anspruchsvoll aber dennoch frisch  
durch den hohen Pinot Noir-Anteil 110

Schlumberger Rosé Secco on Ice

Fruchtig frisch und sinnlich jung,  
100% österreichische Trauben 38

Fl. „Crémant de Bourgogne“ Chardonnay 2021 36



*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*

## Schnäpse

Bauernobstler	4,10
Kirschschnaps	4
Marillenschnaps	4
Williams	4
Willi Birne	4,80
Nussschnaps	4,20
Zirben Brand	4,20

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Grappas

## Liköre

Amaretto	5,20
Grand Marnier	5,20
Cointreau	5,20
Baileys	4,20
Eierlikör	4,20
Apfelkorn	4
Marille mit Frucht	4,50
Tia Maria	5,50

## Rum

Rum Stroh	3,70
Bacardi	4,70
Diplomatico Reserva, Exklusive, 12 Jahre	2 cl / 6
Rum de Coco	5

## Bitter

Jägermeister	4,20
Fernet	4,30
Wodka	4,50
Averna mit Eis	5,20
Ramazotti mit Eis	6
Pernod, Ricard	4,20
Martini bianco, dry, rosé	5



B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte

L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere

## Whisky

Johnny Walker Red Label	6,20
Jim Beam	6,20
Lagavulin – Single scotch malt Whisky 16 years	8,50
Talisker – Single malt Scotch Whisky	9,50

## Cognac

REMY MARTIN VSOP	7
MARTELL VSOP, RED BARRELS COGNAC	9

## Longdrink

Wodka Orange / Lemon / Feige	6,20
Bacardi Cola	6,60
Cola Rum	6,50
Malibu Orange	6,60
Campari Orange / Soda	5,20
Hendriks Gin mit Tonic	11
Hugo	7
Veneziano	7,10
Aperol	6,80
Nosna Spritzer	7,10
Schilerol	6,80

## Biere von St. Johannern gebraut Brauerei Huber & Brauerei Egger

Pfiff 0,2	3
Bier / Radler 0,3	4,10
Bier / Radler 0,5	5,10
Hefeweizen 0,3	4,20
Hefeweizen 0,5	5,20
Hefeweizen Dunkel 0,5	5,20
Hefeweizen alkoholfrei 0,5	5,20
Dunkles Bier 0,5	4,90
Egger Zisch alkoholfrei 0,5	4,90



B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte

L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere

## Alkoholfreie

### Getränk

Mineralwasser 0,33	3,40
Mineralwasser 0,75	5,80
Apfelsaft 0,2	3,20
Johannisbeersaft 0,2	3,20
Orangensaft 0,2	3,20
Rauch Fruchtsäfte – <i>100% Direktsaft braucht keinen Zucker</i>	
Mango und Marille und Ananas Pfirsich	3,90
Almdudler 0,2	5,60
Tirola Kola 0,3	4
Orangenlimo 0,2	3,20
Zitronenlimo 0,2	3,20
Spezi 0,2	3,20
Hausgemachte Limonade	
Veilchen Limo, Estragon Limo	4
Eistee 0,4	5,60
Coca Cola light 0,33	4
Bitter Lemon 0,2	3,50
Tonic 0,2	3,50
Sanbitter	5,20
Holler 0,4	4,00

### Warme Getränke

Kaffee	3,70
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	5,60
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	4,40
Kaffee Hag/koffeinfrei	3,70
Haferl Kaffee	6,50
Cappuccino mit Eierlikör	7,50
Portion Kaffee	7
Irish Coffee	7,50
Kakao mit Sahne	5
Milch kalt / warm ¼l	3



B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte

L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere

## Tee

### Spezialitäten

Schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch	4,10
Pfefferminztee	4,10
Kamillentee	4,10
Früchtetee Wild Berries	4,10
Kräutertee	4,10
Rooibusch Strawberry Cream	4,10
Grüner Tee	4,10
Te Tee mit Ingwer & Zitrone & Honig	4,20
Heiße Zitrone	4,20

### Warme alkoholische Getränke

Glühwein $\frac{1}{4}$	5,50
Jägertee $\frac{1}{4}$	5,70
Tee mit Rum	6,80
Grog	6,80
Punsch	6



*B*—Krebstiere / *C*—Eier / *D*—Fisch / *E*—Erdnüsse / *F*—Sojabohnen / *G*—Milch von Säugetieren / *H*—Schalenfrüchte

*L*—Sellerie / *M*—Senf, *N*—Sesamsamen / *O*—Sulfite / *P*—Lupinen / *R*—Weichtiere



*B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte*

*L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere*

## Frisch. Regional. Echt.

Wir setzen auf Qualität statt Quantität: Unsere Speisekarte ist bewusst etwas kleiner gehalten - dafür steckt in jedem Gericht das Beste, was unsere Region zu bieten hat. Heimische Produkte, frische Zutaten und saisonale Highlights stehen bei uns im Mittelpunkt.

Für Zutaten, die nicht aus Österreich stammen, gelten strenge Auswahlkriterien - nur das Beste findet den Weg in unsere Küche.

Damit wir Ihnen stets Abwechslung und Frische garantieren können, passen wir unser Angebot regelmäßig an - je nach Saison, Verfügbarkeit und Inspiration. So bleibt jeder Besuch bei uns ein neues Geschmackserlebnis.

Wir sind auch Mitglied von.  
„Ich sag wo' s herkommt“



Transparenz auf meiner Speisekarte ist selbstverständlich  
Tirol's Wirte stehen für freiwillige Herkunftskennzeichnung.  
Fragen Sie uns gerne wo die Produkte herkommen.



B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte

L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere