

VORWEG EMPFEHLEN WIR

SPRITZIG / SPRUDELIG

- * „Crémant de Bourgogne“
Chardonnay 2021 6,90
- *Limoncellini Limoncello / Sekt /
Organic Bitterlemon 7,10
- *Negroni 10
- *Schlumberger Rosé on ice 6,60
- *Schilerol spritziger Steirer 6,80
- *Nosna Spritzer / Prosecco /
Mango 7,10
- *Wild Berry / Wild Berry Rosé
Tonic / Rosé Wein 7,10

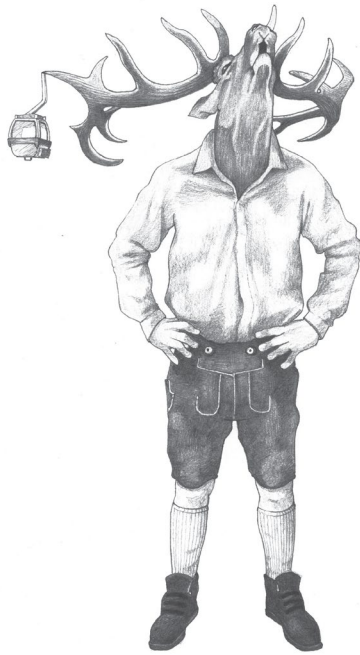
ZERO-VARIANTE / ZERO & COOL

- *TEA ROYAL / BEEREN/ KRÄUTER /
HOLLUNDER / HONIG 5,30
- *CAMPARI ORANGE / SODA 7,10
- *APEROL ORANGE / SODA 7,10
- *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





Die Küche empfiehlt!

Kartoffelcremesuppe
Kartoffelstroh/Speckchips 7

Grillteller „Schöne Aussicht“/Rinderfilet/Schweinefilet/Putensteak/Würster/
Kräuterbutter/Grillgemüse/Ofenkartoffel/Sauerrahm 27

„Wildburger“/Preiselbeer Mayo/Rotkohl/Blattsalat/
Rahm Brie/Karamellisierte Birne 21

Hirschragout/Preiselbeeren/Kartoffelknödel/Rotkohl 21

Nougat Creme Brûlée/Orangensorbet 9,20

Gedeck: Frisch gebackenes, handgemachtes Brot – 1,50 pro Person



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**

Suppen

Rindersuppe/

Frittaten 6,90

Grießnockerl 6,90

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Parmesantoast 7,50

Knoblauchsuppe 7,10

Salate

Bunte Salatschüssel 6,50

Gemischte Blattsalat 5,80

Dazu gerne auch ein: **Knoblauchbrot 7**



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

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

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

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb/Röstitaler 30

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

Schlutzkrapfen/Braune Butter/Parmesan/Rucola 19

Pasta/Mediterranee Gemüse/Tomate/Rucola 17

Spinatknödel/Bergkäse/Braune Butter 16

Käsespätzle/Krautsalat 15,90



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

Klassiker

Tiroler "Almpfandl" Schweineschnitzel mit Champignons und Käse
überbacken dazu Speckrahmspätzle 22,80

Cordon bleu/Pommes frites 22,90

Wiener Schnitzel vom Kalb/Petersilienkartoffel 30

Wiener Schnitzel vom Schwein/Pommes frites 19,50

Steirisches Backhendl im Körberl
Erdäpfelsalat, Preiselbeeren, ca. 20–25 min.
(gerne auf Bestellung zum Mitnehmen)
pro Person 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

Fisch

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

Bunter Salat / Garnelen / Knoblauchbrot 22

Desserts

Mousse au Chocolat/Himbeer-Mascarpone Eis 7,50

Pistazien Tiramisu 8

Palatschinken/Marillenmarmelade 8

Palatschinken/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

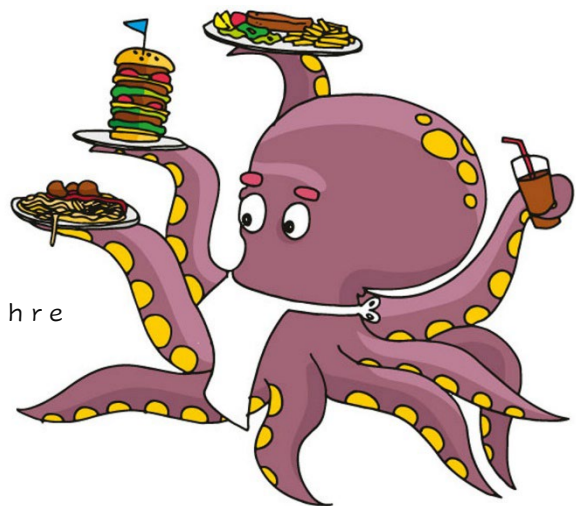
Marillen Palatschinke 6

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% 8

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

Wer **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 4,10

1/8 Welschriesling

Fam. Weinkellerei Wagner aus Niederösterreich 4,10

Offene Weine rot/Rosé

1/8 Heideboden Zweigelt 6,30

1/8 Blauer Zweigelt 4,20

1/8 Rose Maringer, Niederösterreich 6,10

Sekt/Prosecco/Champagner

Schlumberger Goldeck halb süß

Feine, elegante Reife mit zarten Apfeltönen, opulent,
füllig, sehr weich 39

Champagner Veuve Clicquot Ponsardin

eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen
und lebhaften Charakter. Anspruchsvoll aber dennoch frisch
durch den hohen Pinot Noir-Anteil 115

Schlumberger Rosé Secco on Ice

Fruchtig frisch und sinnlich jung,
100% österreichische Trauben 38

Fl. „Crémant de Bourgogne“ Chardonnay 2021 39



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	13
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 0,33	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