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-Varianten / 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

Beef Tartar | Aioli | Ei | Osmose Kartoffel 19
Daumnidei mit Speck-Sauerkraut 9
Hausgebeizter Lachs/Asia Gurke/Buttermilch Kräutersauce/Gin 18
Steinbutt/Sellerie/Tom Kha Gai/Kirsche 20

Suppen

Rindersuppe
Frittaten 7
Bratknödel / Kaspressknödel 8
Gazpacho/Dörrtomaten/Melone 9

Sellerieschaumsuppe/Petersilie/Ravioli 9

Salate

Bunte Salatschüssel 6
Grüne Salatschüssel 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

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

Zander / Fenchel-Sauerkraut / Szegediner / Schmortomaten 28

Saibling / Romana / Karotten / Traube / Bouillabaisse 27

Bunter Salat / Garnelen / Knoblauchbrot 22

Hauptspeisen

Rostbraten / Püree / Speckbohnen / Jus 30

Spanferkelstelze / Krautsalat / Senf / Mushi 26

Wiener Schnitzel vom Kalb / Petersilienkartoffel 30

Wiener Schnitzel vom Schwein / Petersilienkartoffel 19

Ausgelöstes Backhendl / Kartoffel-Vogerl Salat 22

Sparerips / Homemade Wedges / BBQ 21,60

Beuschel mit Knödel 19

Bunter Salat / Kaspressknödl 19

Schlutzkrapfen / Braune Butter / Parmesan / Rucola 19

Spinatknödel / Bergkäse / Braune Butter 16

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

Desserts

Schokoladen Soufflé / Erdbeeren / Vanille 12

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster / Rumrosinen 14

Palatschinken / Eis oder Marillenmarmelade 8

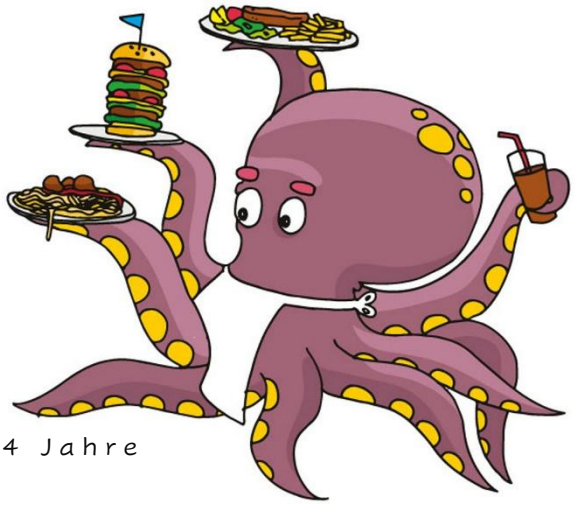
Heiße Liebe
Vanille Eis / Himbeeren / Sahne 7
Klein 5

Coup Danmark
Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne 7
Klein 5

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 und Marille und Ananas Pfirsich 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 7,50Heiße Liebe
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

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
ein ausgewogener 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 Jahr *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

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

Pernod, Ricard 4,20
Martini bianco, dry, rosé 5

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

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

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 5,20
Dunkles Bier 0,5 4,90
Egger Zisch alkoholfrei 0,5 4,90

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 – *100% Direktsaft braucht keinen Zucker*
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
Irisch Coffee 7,50
Kakao mit Sahne 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

Milch kalt / warm ¼ l 3

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 ¼ 5,50
Jägertee ¼ 5,70
Tee mit Rum 6,80
Grog 6,80
Punsch 6

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

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