



Vorweg empfehlen wir

Spritzig/Sprudelig

Limoncello Spritz

Limoncello Sekt Organic Bitterlemon 7,10

Nosna Spritzer mit Mango 7,10

Veneziano

Aperol mit Sekt 7,10

Aperol Spritz

mit Weißwein 6,80

Hugo 7

Martini Bianco 6

Schlumberger Rosé Sekt on ICE 6,60

Schillerol

der spritzige Steirer 6,80

Glas Rosé

vom Maringer 6,10

Vergin/Sprudelig

***Veneziano 0,0** Aperol 0,0 mit Sekt 0,0 gespritz 7,10

***Campari 0,0** Orange oder Soda 5,20

***Sanbitter San Pelegrino 0,0** 5,20

gespritzt mit Soda 5,50

***Hausgemacht:**

...grüne Estragon Limo mit Zitrone 4,00

... Zirbenlimonade – wunderbar im Geschmack 4,20

... Veilchenlimonade od. Hollunder 4,00

Pago Marille, Mango 3,90



Tageskarte

Vorspeise

***Zuckermelone** / Burrata / Prosciutto
/ Honig Senf Dressing / frischen Kräutern / Basilikum 11

*Gemischter Salat 6,50

*Bunter Blattsalat 5,80

Suppe

***Spargelcremesuppe** / Frühlingslauch / Lauch Öl 7,20

Hauptspeisen

***Marchfelder Spargel**

... Butterbrösel / Ei / Kartoffeln 17

...mit Metzgerschinken Sous Vide gegart / Kartoffeln / Sauce Hollandaise 20

...mit Schweinefilet / Kartoffeln / Sauce Hollandaise 27

***Parmesan Risotto (Perlgraupen)**

...mit grünem Spargel und gebratenen Zander 20



Speisekarte

Vorspeisen

***Creme Brûlée vom kleinen Stinker**

(Milder Tiroler Camembert vom „Wilden Käser“ gratiniert mit braunem Zucker
mit Walnüssen und Blattsalat

(können wir gern für je 2 Personen vorbereiten – nettes get together) 20

***Cesar Salat / Croutons / Speck / Parmesan 10,50**

..... on Top: Crispy Chicken +6,50

Suppen

***Rindsuppe / Frittaten 6,20**

/ Fadennudeln 6,20

Warme-Vorspeise

***Gebackene Champignons**

Zitronen- Petersiliencreme / Römersalat

... Vorspeisen Portion 9

... größere Portion 11



Hauptspeisen

***Zwiebelrostbraten**

Speckbohnen und Kartoffeln 23,30

***Sparerips**

Fry'n Dip Kartoffelstreifen und eingelegten Gemüse,
Coleslaw, Dip ca. 20 min. 21,60

***Backendl / Kartoffel-Vogerl Salat 22**

Unser Hendl-Klassiker

***Steirisches Backendl im Körberl**

Erdäpfelsalat / Preiselbeeren
auf Wunsch auch ohne Haut möglich, ca. 20-25 min.
(gerne auf Bestellung zum Mitnehmen) *pro Person 18*

Tiroler Klassiker

***Wiener Schnitzel vom Schwein**

Skin on Pommes frites / Preiselbeeren 19,50

***Cordon Bleu / Bergkäse / Speck**

Fry'n Dip Kartoffelstreifen 22,90

***Grillreindl**

Grillspezialitäten / Gemüse
Ofenkartoffel / Sauerrahm 24,90



Vegetarisches

***Pasta Mediterrane** / mit Gemüse und Tomatensauce, Rucola 17

***Spinatknödel** / grüner Salat 16

***Parmesan Risotto (Graupen)** / grünen Spargel 17,50

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

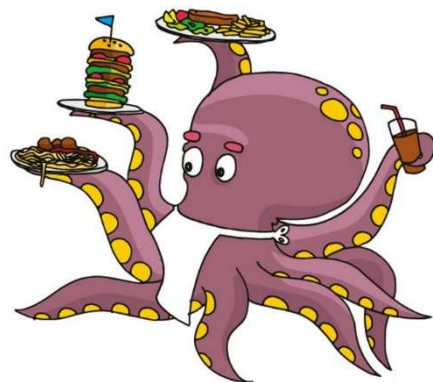
Spaghetti Bolognese 7

Würstl / Pommes 7

Spätzle / Rahmsauce 7

Marillen Palatschinke 6

Eiskasperl 5 ...Tüten Eis 2



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



Desserts

***Topfen Nockerl**

auf Fruchtspiegel / Eis / ca. 15 min. 9

***2 Palatschinken** / Preiselbeer / od. Marillenmarmelade 8

***Eis Palatschinken**

Vanille Eis / Schokosauce 9,50

***Affogato Al Caffè**

Kugel Vanilleeis / Espresso v. Dinzler 6,20

Heiße Liebe

Vanille Eis/Himbeeren/Sahne 8

Klein 6,50

Coup Danmark

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne 8

Klein 6,50

***Vanilleeis / Erdbeeren /Sahne 8**

***Joghurt** / Erdbeeren / Minze-Zucker 8

***Gerührtes Eiscafé** / Sahne 8,00

***Eierlikör passt zu allen Eisbechern und Kuchen
einfach dazu bestellen 4,20**

***Apfelstrudel** / Eis / Sahne 7,50

***Schokokuchen** / Eis / Sahne 7,50



„A Kleinigkeit“

***Schinken- Käse-Toast 6 *Käse Toast 6**

***Frankfurter Würstel / Pommes 10 *Schweinewürstel 7,40 *Frankfurter 7,30**

***Omelette / Käse / Tomaten / Champignons / Kräuter
Salzkartoffel / grüner Salat mit Kernöl 14**

***Saure Wurst / Essig / Öl / auf Wunsch mit Kürbiskernöl 9,50**

***Steirisches Jausenbrot – Metzgersschinke / Verhackertes / Käse / Kren 14**

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 Schmetterlinge lachen hört,

weiß wie Wolken schmecken.

In diesem Sinne ...„Genießen Sie's einfach“

Ihre Familie Grander



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.



Schnaps

Bauernobstler	4,10
Kirschnaps	4,00
Marillenschnaps	4,00
Williams	4,00
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	4,00
Marille mit Frucht	4,50
Tia Maria	5,50

Rum

Rum Stroh	3,70
Bacardi	4,70
Diplomatico Reserva, Exklusive	
12 Jahre 2 cl	8,30
Rum de Coco	5,00

Bitter

Jägermeister	4,20
Fernet	4,30
Wodka	4,50
Averna mit Eis	5,20
Ramazotti mit Eis	6,00
Pernod, Ricard	4,20

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	7,00
MARTELL VSOP, RED BARRELS COGNAC	9,00

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	13,00
Hugo	7,00
Veneziano	7,10
Aperol	6,80
Nosna Spritzer	7,10
Schilerol	7,10

Warme alkoholische Getränke

Glühwein ¼	5,50
Jägertee ¼	5,70
Tee mit Rum	7,30
Grog	7,30
Punsch	6,00



Brauerei Huber & Brauerei Egger

Pfiff 0,2	3,00
Bier / Radler 0,3	5,20/4,10
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	5,10
Egger Zisch alkoholfrei 0,5	5,10

Alkoholfreie Getränk

Mineralwasser 0,33	3,40
Mineralwasser 0,75	6,10
Apfelsaft 0,2	3,50
Johannisbeersaft 0,2	3,60
Orangensaft 0,2	3,60
Rauch Fruchtsäfte –	
Mango und Marille	3,90
Almdudler 0,33	5,60
Tirola Kola 0,3	4,00
Orangenlimo 0,2	3,20
Zitronenlimo 0,2	3,20
Spezi 0,2	3,20
Eistee 0,4	5,60
Coca Cola light 0,33	4
Bitter Lemon 0,2	4,10
Tonic 0,2	4,10
Sanbitter	5,20
Holler 0,4	4,10

Hausgemachte Limonade

Veilchen Limo, Estragon Limo	4,00
------------------------------	------

Warme Getränke

Kaffee	3,70
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	5,60
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,40
Kaffee Hag/koffeinfrei	3,70
Haferl Kaffee	6,50
Cappuccino mit Eierlikör	7,50
Portion Kaffee	7,00
Irish Coffee	7,50
Kakao mit Sahne	5,00
Milch kalt / warm ¼l	3,00

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

