

## Unsere Suppen

Traditionelle Graukas'suppe  
mit getrockneten Tiroler Speck-Chips

4,50

Terlaner Weinsuppe  
mit Zimtstangerln

4,50

Kräftige Rindssuppe  
mit einer Knödel-trilogie

6,--

Kräftige Rindssuppe  
mit Frittaten

oder Grießnockerl

3,80

## Salate

Gemischte Blattsalate mit

Parmaschinken-Crissini

7,80

Gemischter Salat goss 4,50

Klein 3,--

## Unsere Vorspeisen

Hausgemachte Rindfleischsülze  
mit Schalotten und Kürbiskernöl

7,50

Rindercarpaccio vom Tiroler Almochsen  
mit Apfel-Himbeersauce

11,50

Blunzenravioli auf karamelisiertem Weißkrautsockel  
mit gerösteten Speckwürfeln

8,50

„Matreier Tris“

Spinatknödel, Käsenocken und hausgem. Schlutzkrapfen  
mit Parmesan und brauner Butter

8,80

Hirtennudeln in Champignon-Speckrahmsauce  
mit frischem Parmesan

8,50

Eierschwammerlrisotto  
mit Ruccolapesto

9,50

## Für unsere Kleinen

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

4,--

als Hauptgericht 7,--

Lasagne al forno

5,--

als Hauptgericht 7,50

Kinder Wienerschnitzel mit

Pommes-frites und Salat

8,--

Würstel mit Pommes-frites

5,--

Marillen - Palatschinken

5,--

# Unsere Hauptgerichte

Ofenfrische Lammstelze in Knoblauchjus

dazu mitgebratenes Gemüse

und Polentascheiben

13,50

Ausgelöster Spanferkelrücken im Malzbiersaft'l

mit Serviettenknödel und Wirsinggemüse

13,80

Gekochtes Schulterscherzl vom Tiroler Almochsen

mit Wurzelgemüse , Dampfkartoffeln

und gerissenem Kren

12,80

In Olivenöl pochiertes Zanderfilet

auf Limettenrisotto mit mariniertem Lauchsalat

15,50

Geschmorte Rindswangerln vom Tiroler Almochsen  
an Zweigeltjus mit Sonnenblumenkern-krusteln  
und gratiniertem Erbsenpüree

13,50

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes  
mit Berner Rösti

15,50

Riesen Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

12,--

vom Kalb 15,50

Medium gebratenes Rinderfiletsteak (180g) vom Tiroler Almochsen  
an Rotweinsauce mit gefüllten Teigtaschen  
aus heimischen Waldpilzen

25,--

Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried  
mit gemischtem Salat

16,50

# Unsere Desserts

*Vanilleeis mit Kürbiskernöl*

3,--

Schwarzbeertatscherln im Veltlinerzabaionne

5,50

Hausgemachte Marillenknödeln, klassisch mit Butterbröseln

5,30

Topfenpalatschinken im Eier-Royal

5,--

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

6,20

*Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel*

3,20

*Sehr verehrter Gast lieber, Freund unserer Küche.*

*Wir verkochen, soweit es uns möglich ist,*

*ausschließlich regionale und heimische Produkte.*

*Wir sind Mitglied der*

**AMA (Agramarkt-Austria) Genussregion**

*und halten uns strikt an die geforderten Qualitätsvorgaben.*