



Kräftige Rindssuppe vom Almochsen
mit Fritatten, Griebnockerl oder Milzschnitten

5,50

Veltliner-Weinsuppe
mit Zimtcroustons (Vegetarisch)

5,80

„3- Knödelsuppe“
Käse-, Speck- und Leberknödel

8,80

„total Regional“ aus unserer Umgebung

Buntes Knödeltrio
Spinatknödel, Käsenocke und Rohnenknödel
auf Rukkola mit geriebenem Käse und Nussbutter

13,-- (Vegetarisch)

Gebackener Kalbskopf mit
Erdäpfelsalat und Kräutermayonnaise

17,80

Gedünstete Ochsenwangerln
mit Cremepolenta und Baby-Kohlsprossen

18,--

Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel
nach K+K Rezeptur mit Serviettenknödel

16,50

Heimisches Kwell-Saiblingfilet aus der Butterpfanne
auf Blattspinat dazu cremiges Erdäpfelgratin

22,50

und hätten wir noch.....

„TIROL BURGER“ (unser Dauerbrenner)
Saftiger Burger vom grauen Almochsen in einem
g'schmackigen Hausbrot mit Speck, Rukkola, Tomate,
Gurke und hausgemachtem Burger-Dip

14,--

Unser klassisches Kalbs-Wiener Schnitzel aus der Pfanne
mit Preiselbeeren und Erdäpfelsalat

21,--

Cordon bleu mit Käse und Schinken gefüllt dazu
Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

20,--

Hirschkalbsragout aus der heimischen Jagd
mit zweierlei Knödel und Preiselbeeren

19,50

Zwiebelrostbraten (rosa gebraten) von der Beiried
des grauen Almochsen mit Butterreis

24,--

Knackiger Gemüsewok (pikant)
mit Soja (Vegetarisch)

18,--

Jeden Sonntag:

Ofenfrisches „Krustenbrat'l“ mit
Serviettenknödel und Krautsalat

14,50



wipptal

.....Zum süßen Abschluss

„Affogato“

Vanilleeis in einem kräftigen Espresso

4,70

Bourbon-Vanilleeis
mit Steirischem Kernöl

4,80

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagrahm

4,50

„Crêpes Alaska“

2 Stück Eispalatschinken mit Schlagrahm

6,20

Zimtparfait mit warmen Sauerkirschen

6,50

Vanilleeis mit warmen Himbeeren
oder Schokosauce

5,80

Eine Kugel Eis nach Wahl im Becher

2,-

Kaiserschmarren
mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Portion 9,50

Dessert-Portion 8,-