

**Kräftige Rindssuppe vom Almochsen  
mit Fritatten, Griebnockerl oder Milzschnitten**

**5,50**

**Marchfelder Spargelrahmsuppe  
mit Dillnockerl (Vegetarisch)**

**6,30**

**„3- Knödelsuppe“**

**Käse-, Speck- und Leberknödel**

**9,80**

**„total Regional“ und aus der Umgebung**

**Gebackener Kalbskopf mit  
Erdäpfelsalat und Kräutermayonnaise**

**18,80**

**Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel  
nach K+K Rezeptur mit Serviettenknödel**

**17,50**

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

**17,-**



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

**22,--**

**Cordon bleu mit Käse und Schinken gefüllt  
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren**

**21,--**

**Hirschkalbsragout aus der heimischen Jagd  
mit zweierlei Knödel und Preiselbeeren**

**21,50**

**Bund frischer Stangenspargel mit Parmesan,  
Nussbutter und Schnittlauchkartoffel 19,50**

**.....mit gekochtem Saftschinken 23,50**

**.....mit 150g medium gebratenem  
Ochsenfilet vom Grill und Sauce Bernaise 35,--**

**Heimisches Kwell-Saiblingfilet aus der Butterpfanne  
auf bunten Spargelragout dazu cremiges Erdäpfelgratin  
und Sauce Bernaise**

**25,50**



## Unsere Fleischlose Ecke - vegetarisch

Tagliatelle in Rahmsauce  
mit grünem Spargel

16,--

Cremiges Spargelrisotto  
mit Datterino-Tomaten

18,--

Gebackener Stangenspargel  
mit Sauce Remoulade und Petersilienkartoffel

19,50

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

13,--

Hausgemachter Veggi-Burger im Kürbisbrötchen  
mit Kräuter-Joghurtdip und gegrilltem Gemüse  
dazu ein „Hand voll Steak-pommes“

16,--

Jeden Sonntag:  
Ofenfrisches „Krustenbrat'l“

mit Serviettenknödel und Krautsalat

15,50



....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

Topfennockerl mit gehackten Kürbiskernen,  
Zitronensorbet und Sauerkirschen

7,80

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,-

**wipp**tal

