

Kräftige Rindssuppe vom Almochsen
mit Frittaten, Griebnockerl oder Milzschnitten
5,90

„3- Knödelsuppe“
Käse-, Speck- und Leberknödel
in einer kräftigen Rindssuppe vom Almochsen
9,50

Wipptaler Weinsuppe mit Zimtcroustons
(Vegetarisch) 5,90

Bauernsalatteller mit gerösteten Speckwürfel,
Kartoffel und einem Spiegelei
15,50

„Knödel-Trio“
Spinatknödel, Käsenocke und Rohnenknödel auf
Rukkola mit geriebenem Käse und Nussbutter
(Vegetarisch) 15,50

Buntes Gemüserisotto
mit Datterino-Tomaten
(Vegetarisch) 14,50

Gebackener Kalbskopf mit
Erdäpfelsalat und Kräutermayonnaise
18,80

Hausgulasch vom „Grauen Almochsen“
mit Serviettenknödel und Gurkerl
19,50

„TIROL BURGER“

Saftiger Burger vom grauen Almoachsen in einem
g'schmackigen Hausbrot mit Speck, Rukkola, Tomate,
Gurke und hausgemachtem Burger-Dip

16,--

Portion Steak-Pommes

3,80

Heimischer fangfrischer Kwell-Saibling
in der Sesamkruste auf buntem Rüberrisotto

23,50

Unser klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und
Erdäpfelsalat

22,--

Gedünstete Ochsenwangerl'n (Bäckchen)
mit Cremepolenta und Brokkolieröschen

19,50

Jeden Sonntag:

Ofenfrisches „Krustenbrat'l“
mit Serviettenknödel und Krautsalat

16,50



....zum süßen Abschluss

„Affogato“

Vanilleeis in einem kräftigen Espresso

4,90

Bourbon-Vanilleeis
mit Steirischem Kernöl

5,20

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit
Schlagrahm

5,-

Zimtparfait
mit warmen Sauerkirschen

6,20

Vanilleeis mit warmen Himbeeren 6,50
oder

Schokosauce 6,10

Eine Kugel Eis nach Wahl im Becher

2,20

Kaiserschmarren
mit Apfelmus

(20min.)

12,50

wipptal