



Speisekarte

Suppen

Lechtaler Kaassuppa **7,90 €**

*aus unserem Bio – Rindssuppentopf
wahlweise mit:*

	<i>Klein</i>	<i>Groß</i>
<i>Tiroler Knödel</i>	4,90 €	7,20 €
<i>Kaaspressknödel</i>	4,90 €	7,20 €
<i>Fritatten</i>	4,50 €	6,50 €
<i>Leberspätzle</i>	4,50 €	6,50 €

Es geht um die Wurst

<i>Paar Bio – Wienerle</i>	4,60 €
<i>Bio – Kaaskrainer</i>	6,50 €
<i>Paar Hauswurst</i>	7,00 €

Zu allen Würschtle gibt's unser knuspriges Bauernbrot.

<i>Wer mag mit Pommes</i>	3,50 €
<i>oder mit Sauerkraut</i>	2,00 €

<i>Original Berliner Currywurst mit Pommes (weil wir auch a bissel Berlin sind)</i>	8,90 €
---	---------------

Flammkuchen

<i>Flammkuchen Original Zwiebel, Bio – Speckwürfel, Kräuter, Mozzarella</i>	9,90 €
---	---------------

Flammkuchen Vegetarisch
Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, Rucola, Mozzarella,
reifer Bergkäse, getrocknete Tomaten 9,90 €

Flammkuchen „Südtirol“
Tomatensugo, Rucola, Schinkenspeck, Mozzarella,
reifer Bergkäse 11,90 €

Brettljausen

Speck & Kaas
Kaas von der Käserei Sojer und von der Petersberg Alm
Speck aus eigener Herstellung

Speckerlebnis
Kaiserspeck, Rauchspeck, Schinkenspeck, Karreespeck 9,90 €

KAAS – ERMANDL
Bergkäse, Bachsteiner, Alpengold, St. Theodul 9,90 €

Speck und Kaas gemischt 13,50 €

Speck zum Mitnehmen 250gr.
Bauchspeck, Schinkenspeck oder Karreespeck 6,20 €

Kraft für'n Berg tanken

Vogersalat mit steirischem Kürbiskernöl, Sonnenblumenkernen,
gerösteten Walnüssen, Apfelspalten und Brot 9,80 €

Hütteneierspeis aus Bio – Eiern mit Zwiebeln und Tomaten
mit Brot und Butter 6,90 €
– *auf Wunsch mit Speck* +1,50 €

Ziegenkaas aus'm Topf mit Honig karamellisiert
dazu Brot zum Dippen 9,90 €

Kalte Bratenscheiben (Schopf) mit frisch geriebenem Kren,
Senf und Bauernbrot 6,70 €

Lechtaler KAAS – Spätzle mit Röstzwiebeln und grünem Beilagensalat *12,40 €*

*Dreierlei Knödelvariation
Kaaspress-, Speck-, Spinatknödel
mit Sauerkraut und auf Wunsch mit Bratensauce* *10,80 €*

*Lechtaler Schweinebraten
mit Sauerkraut, Bratensauce und Speckknödel* *13,90 €*

*Original Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio – Kalb
mit Pommes und Preiselbeeren* *18,60 €*

Bio Steaks

Rinderfilet 240gr. *29,90 €*
Entrecôte 240gr. *28,50 €*
Rumpsteak 240gr. *19,90 €*

Auf Vorbestellung

Porterhouse dry aged (empfohlen für 2 Personen) *32,90 €*
p.P.
Irish „Tomahawk“ dry aged (für 3 Personen) *32,90 €*
p.P.

Kräuterbutter isch immer dabei!
Dazu
Knoblauchbrot oder Pommes

Alle Soßen sind dabei:
Chimichurri – Sauce, BBQ – Sauce, Salsa – Sauce, Hauskräutersalz

Zusätzlich jeden Samstag Steak Abend.
An anderen Abenden auf Vorbestellung.

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Fleischfondue Chinoise

27,50 € p.P.

Original Käsefondue

24,00 € p.P.

Mit Beilagen, Saucen und Brot

Was Süßes danach

Topen – oder Apfelstrudel

3,90 €

mit Vanillesoße oder Schlagobers

+ 0,60 €

mit Vanilleeis

+ 0,60 €

Kaiserschmarrn aus Bio – Eiern mit Apfelmus

10,50 €