

## *Der Ursprung liegt in der Leidenschaft*

*Verehrte Gäste,*

*es freut uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.  
Wie Sie bei der Durchsicht unserer Speisekarte feststellen  
werden, haben wir an jeden Geschmack gedacht.*

*Ob Sie sich für die Naturküche, Fisch oder leichte Küche  
entscheiden, wir garantieren Ihnen überall Topqualität.*

*Auch wollen wir Ihnen die heimische Küche näherbringen,  
deshalb werden die Speisen so zubereitet, wie wir sie auch  
als Kinder genossen haben.*

*Das Rindfleisch beziehen wir aus Oberösterreich, das  
Schweinefleisch aus unserer Region und aus der  
Steiermark, Hühner und Putenfleisch stammen aus  
Südtirol und die Milchprodukte vom hiesigen Bauer.  
Versuchen Sie auch unsere Weine von unseren  
österreichischen Winzern.*

*Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie Tiroler Lebensfreude  
und lassen Sie sich bekochen.*

*Familie Sandgruber mit ihren Mitarbeitern*

# Allergene

*A: Glutenhaltiges Getreide*

*B: Krebstiere*

*C: Eier*

*D: Fisch*

*E: Erdnüsse*

*F: Soja*

*G: Milch*

*H: Schalenfrüchte*

*L: Sellerie*

*M: Senf*

*N: Sesamsamen*

*O: Schwefeldioxid*

*P: Lupine*

*R: Weichtiere*

## Vorspeisen

<i>Goldbraun gebackener Bergkäse</i>	8,50 €
mit Preiselbeeren <small>(A,C,G)</small>	
<i>Hausgemachter gebeizter Lachs</i> <small>(A,C,D M)</small>	11,80 €
auf Kartoffelrösti und einer Honig-Senfsauce	
<i>Tiroler Vorspeisenteller</i>	11,20 €
Speck, Graukas, Grammelschmalz und Kaminwurzeln dazu Gebäck <small>A)</small>	
<i>Rote Rüben Carpaccio</i>	12,80 €
an einer Honigmarinade, Nüssen und Grillkäse	

## Aus dem Suppentopf

<i>Klare Rindsuppe</i>	
mit Grießnockerl <small>(A,C,G)</small>	4,50 €
mit Nudeln <small>(A,C,G)</small>	4,50 €
mit Kräuterfritatten <small>(A,C,G)</small>	4,50 €
mit Leberknödel <small>(A,C, G, M,L)</small>	5,50 €
<i>Kräutersuppe</i> <small>(A, G C,L)</small>	5,50 €
mit Sahnehäubchen und Croutons	
<i>Tiroler Knoblauchrahmsuppe</i> <small>(A, G C,L)</small>	5,50 €
mit Speckchips	
<i>Omas Suppentopf</i> <small>(A, C, L)</small>	7,20 €
klare Rindsuppe mit Fadennudeln, frischem Gemüse und Rindfleisch	

## Salate

*Kleine bunte Salatschüssel* (M,N,E,G) 5,50 €

*Krautsalat mit Speckwürfel* (F,L,M) 4,10 €

*Fitnessteller* (A,C,L,M) 13,90 €

gegrillte Pute auf Toast mit knackigem Gemüse  
und Salatbouquet

*Hirtensalat* (M,N,E,A) 13,90 €

mit Schafkäse , Oliven , Zwiebeln und Gurken

*Wildkräutersalat* (L,E,M,G) 14,80 €

mit gefüllten Kartoffeltaschen

*Gebackene Putenstreifen* (A,C,G,L,M,N) 15,10 €

Salatteller mit Dip-Variation

*Bauerngartensalat* (L,E,M,G) 18,50 €

frische Gartensalate in Sauerrahmdressing  
mit gebratenem Schweinefilet, Speck, Zwiebel und mit Bergkäse  
gratinierten Kartoffelscheiben

## *Für den kleinen Hunger*

<i>Gemischte kalte Platte</i> <small>(A, C, G, N)</small> mit Gebäck	11,80 €
<i>Grillwürstel</i> <small>(A, G, N)</small> mit Pommes frites	8,50 €
<i>Dorfwirtoast</i> <small>(A, C)</small> Schweinsrückensteak auf Schwarzbrot mit buntem Paprika und Speck	12,50 €
<i>Bauerntoast</i> <small>(A, C, G)</small> Schwarzbrot, Speck, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Käse	9,80 €
<i>Kleines Gulasch</i> <small>(A, C, M)</small> mit Brot	9,10 €
<i>Fleischkäse</i> <small>(A, C, G)</small> mit Spiegelei und Pommes	8,20 €

## Traditionelles

*Kräftige Rindssuppe* (A, C, G, L) 8,50 €

mit Kaspreßknödel

*Tiroler Gröstel* (L) 11,90 €

würfelig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch  
und geröstete Kartoffeln mit Zwiebel,  
Spiegelei, Speck und Krautsalat

*Blutwurstgröstel* (L) 10,50 €

würzige Blutwurst, Zwiebel und  
Kartoffelscheiben mit  
Sauerkraut

*Speckknödel* (A, C, G, L, M) 9,50 €

mit Sauerkraut

*Kasspatzln* (A, C, G, L) 10,60 €

Eierspatzeln mit Almkäse und  
Zwiebel im Pfandl serviert, dazu  
grüner Salat

*Hausgemachte Schlutzkrappen* (A, C, G, L) 10,60 €

gefüllt mit Topfen, Graukas und  
Spinat in brauner Butter und grünem Salat

*Gulasch* (A, C, G, M, L) 14,80 €

von einer zarten Rindsschulter mit  
Semmelknödel

<i>Holzfäller</i> <small>(E, M)</small>	14,50 €
gegrillter Schweinenacken mit glacierten Zwiebeln und Röstkartoffeln	
<i>Kaiserschnitzel</i> <small>(A, C, G, L)</small>	16,20 €
Naturschnitzel vom Schwein in einer Rahmsauce, gefüllt mit Almkäse und Bauernschinken, dazu servieren wir Specknocken	
<i>Wiener Schnitzel</i> <small>(A, C, G, M)</small>	14,80 €
in Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Zitronen-Petersilgarnitur, dazu Pommes frites	
<i>Dreierlei vom Grill</i> <small>(E)</small> ✂	17,90 €
Rumpsteak, Schweinerücken und Hühnerfilet mit gebratenem Speck und knackigem Gemüse dazu Pommes frites	
<i>Zwiebelrostbraten</i> <small>(A, C, G)</small> ✂	19,80 €
vom heimischen Rind im feinem Natursaftl mit krossem Zwiebel und Eierspatzln	
<i>Tiroler Schnitzel</i> <small>(A, C, G, L)</small>	16,50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Graukas und Speck dazu Kartoffelsalat	
<i>Schlachtteller</i> <small>(A, C, G, L)</small>	14,80 €
mit Sauerkraut, Blut- und Leberwurst Semmelknödel und Geselchtem	
<i>Cordon bleu</i> <small>(A, G, C, L)</small>	16,20 €
vom österreichischem Maishendel mit buntem Kartoffelsalat	

## Spezielles

*Rumpsteak* ✂ (A, C G) 24,20 €  
mit Kartoffeltaschen und einem  
Tomaten-Ruccola-Parmesansalat

*Almpfandl* (A C G L) 20,10 €  
gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
mit Pfefferrahm und Kasspatzln

*Berglamm* ( G, L) 21,50 €  
gegrilltes Lammhuf mit Schafkäse überbacken  
dazu Rosmarinkartoffel und Butter-Bohnen

*Dorfwirtspieß* (L C G A) 18,50 €  
Rumpsteak und Schweinerücken mit frischem Salat  
und Pommes frites

*Folienkartoffel* (G) 14,90 €  
gegrillte Putenstreifen mit knackigen Gemüse und einer  
Knoblauch-Sauerrahmcreme



## Fisch

<i>Gegrilltes Saiblingsfilet</i> <small>(D,A)</small>	21,20€
auf Tomaten-Ruccola-Risotto	
<i>Zanderfilet gegrillt</i> <small>(A, C D, G)</small>	19,80€
auf Rahmsauerkraut und Erdäpfelpaunzen	
<i>Knusprig gebratene Gebirgsbachforelle</i> <small>(D,A,H)</small>	19,80€
mit Petersilienkartoffeln	
<i>Gebratene Goldbrasse</i> <small>(D,A)</small>	19,80 €
auf Kräuterseitlingen und Schupfnudeln	

## Nudeln

<i>Pasta</i> <small>(A, C, M L)</small>	12,80 €
in einer Räucherlachs-Sahne-Sauce	
<i>Tagliatelle</i> <small>(A, C, M L)</small>	12,10 €
mit Ricotta, Spinat und Hühnerbruststreifen	
<i>Hirtenmakaroni</i> <small>(A, C, M L)</small>	9,80 €
mit Bauernspeck, Erbsen und Champignons in einer würzigen Fleischsauce	

# Vegetarisch

<i>Spinatknödel</i>	✂ (A, C, G, L)	10,20 €
mit Butter, geriebenem Bergkäse und Blattsalat		
<i>Gemüsestrudel</i>	(A, C, G, L)	9,80 €
Gemüseallerlei umhüllt mit Blätterteig auf feinem Kräuterschaum		
<i>Kartoffelnudeln</i>	✂ (A, C, G)	9,80 €
mit Tomaten, Spinat und Zwiebeln		
<i>Pilzrisotto</i>	✂ (G)	13,50 €
mit frischen Kräutern		
<i>Überbackene Polentaschnitte</i>	(A, C, G, L)	10,20 €
mit Blattspinat und Champignons		

✂: *Kleine Portionen unter Abzug von 1,50 Euro vom Normalpreis möglich*

# Getränke

## *Alkoholfreie Getränke 0,3 l*

Cola, Sprite, Fanta, Spezi, Apfelsaft	2,90 €
Orangensaft, Johannisbeere	3,10 €
Apfelsaft g'spritzt	2,90 €

## *Alkoholfreie Getränke 0,5 l*

Cola, Sprite	4,50 €
Orangensaft, Johannisbeere g'spritzt	4,20 €
Apfelsaft g'spritzt	4,00 €

## *Alkoholfreie Getränke in der Flasche*

Mineralwasser prickelnd oder still 0,33 l	2,50 €
Mineralwasser prickelnd oder still 1l	5,20 €
Eistee 0,33 l	2,90 €
Almdudler 0,33 l	2,90 €
Bitter Lemon 0,25 l	2,90 €
Tonic Water 0,25 l	2,90 €
diverse Fruchtsäfte (Multivitamin, Mango, etc.)	3,20 €

## *Alkoholfreie warme Getränke*

Verlängerter	3,10 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino mit Schlagsahne	3,50 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Portion Kaffee	5,20 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Hagebutte, Kräuter)	2,90 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Schwarztee mit Zitrone	2,90 €
Schwarztee mit Milch	2,90 €

### *Bier vom Fass*

großes Bier 0,5 l	4,50 €
großer Radler 0,5 l	4,60 €
kleines Bier 0,3 l	3,50 €
kleiner Radler 0,3 l	3,70 €
Pfiff 0,2 l	2,80 €
Weizen 0,5l	4,50 €
Weizen 0,3 l	3,50 €

### *Bier aus der Flasche 0,5 l*

Weizen dunkel 0,5l	4,50 €
Dunkles Bier (Doppelmalz) 0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Bier 0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Weizen 0,5l	4,50 €

### *Spritzer ¼ l*

Weißwein g'spritzt sauer	3,40 €
Rotwein g'spritzt sauer	3,40 €
Weißwein g'spritzt süß	3,60 €
Rotwein g'spritzt süß	3,60 €

### *Rotweine offen ¼ l*

Edelvernatsch halbtrockener Rotwein aus Südtirol	5,90 €
Zweigelt, trocken samtiger Rotwein	5,90 €
Sonnleiten lieblicher Rotwein	5,90 €
Zweigelt - Rosé	5,90 €

### *Weißweine, offen ¼ l*

Grüner Veltliner Spritziger trockener Weisswein	5,90 €
Fasslutscher Welschriesling trocken	5,90 €
Müller Thurgau halbtrockener Weisswein	5,90 €

*Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte und den*

*wechselnden Angeboten an offenen Weinen!*

### *Heiße Getränke mit Alkohol*

Irish Coffee	6,20 €
Heiße Schokolade mit Rum	4,80 €
Glühwein	4,50 €
Jagatee	4,80 €
Grog mit 4 cl Rum	3,80 €
Tee mit Rum	3,80 €

### *Long Drinks - Aperitif*

Bacardi Cola	6,20 €
Martini Bianco	4,20 €
Gin Tonic	6,20 €
Campari Soda	5,80 €
Wodka Lemon	6,20 €
Campari Orange	6,20 €
Wodka Orange	6,20 €

### *Prosecco und Sekt*

Glas Prosecco	4,20 €
Prosecco Orange	4,80 €
Prosecco Aperol	5,50 €
Flasche Prosecco	28,00 €

### *Schnäpse und Weinbrand je 2 cl*

Achentaler	3,10 €
Gebirgsenzian	3,10 €
Marillenbrand	3,10 €
Williamsbirne	3,40 €
Himbeergeist	3,10 €
Zirbe	3,40 €
Scharlachberg	3,20 €
Asbach Uralt	3,20 €

### *Bitteres je 2 cl*

Jägermeister	3,20 €
Ramazotti	3,20 €
Rosbacher	3,20 €
Fernet	3,20 €