



Kalte Gerichte:

Bauerteller € 16,50
einheimischer Speck und Kaminwurze, Parma-Schinken und regionalem Käse, mit Essiggurke, Kren und Brot

Salat Bowl „Garnelen-Ananas“ € 14,00
Frischer Salat von unserem Garten, Tomaten, Karotten, Mai, Ananas, Garnelen und Joghurtdressing

Rinds-Carpaccio mit Salat Bowl € 13,00
Frischer Salat von unserem Garten, Tomaten, Karotten, Mais, Rinds-Carpaccio, Parmesan und Joghurtdressing

Knödel, Nudel & Co:

Tiroler Speckknödel in der Brühe mit Schnittlauch € 8,50

Knödeltris € 12,00
Speckknödel, Käseknödel und Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Schnittlauch, dazu Krautsalat

Hausgemachte „Tagliolini“ € 15,00
mit Hirschragout und Preiselbeermarmelade

BIO Rote Beete –“Carnaroli-Risotto“, € 14,50
mit Speck, Büffelmozzarella und Zitrone

Spaghetti mit Tomatensauce € 7,50

Spaghetti mit Bolognese € 9,00

Spaghetti Aglio & Olio pikant (mit Knoblauch, Oilvenöl und Chili) € 8,80

Diese Gerichte können auch als Hauptspeise bestellt werden - Aufpreis € 2,00

Hauptspeisen:

Wienerschnitzel vom Schwein € 16,50
mit Pommes frites und Preiselbeermarmelade
Als **Kinder- / Seniorenportion** erhältlich € 11,00

Zwiebelrostbraten € 24,50
Rindsschnitzel vom Grill mit Zwiebelsauce, Ofenkartoffeln und grünen Bohnen

Schweinefilet im knusprigem Senf-Speckmantel € 22,00
mit Apfelsauce, grünen Bohnen und Ofenkartoffel

Gegrillter Käse aus dem Passeiertal € 13,50
mit mediterranem Gemüse und Salatbeet

Chicken Nuggets mit Pommes frites € 12,50
Als **Kinder- / Seniorenportion** erhältlich € 9,90

Bedienen Sie sich am bunten Salat-Bufferet (1Teller) € 6,00
Portion Pommes frites € 4,00

Hausgemachte Desserts:

Creme Brulè € 5,50

Tiramisu € 5,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Sahne € 5,00

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert oder nach der Eiskarte