

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Variation vom Räucherfisch ^{ADGO} ✓	€ 17,80
Lachs und Forelle auf Toastbrot garniert mit Zwiebelringen und Oberskren	
Vorspeisenteller „Caprese“ ^{GO} ✓	€ 10,80
Mozzarella mit Tomatenscheiben, fein garniert mit Olivenöl und Balsamico	
Wildpastete ^{AGHO}	€ 14,50
Hausgemachte Krustenpastete vom Rotwild mit roter Zwiebelmarmelade	
Vitello Tonnato ^{DO} ✓	€ 14,50
Scheiben vom Kalbfleisch an Thunfischsauce	

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindssuppe ^{ACGL} ✓	€ 6,50
mit Nudeln oder Frittaten	
Tiroler Speckknödelsuppe ^{ACGL}	€ 8,50
Tiroler Käspresknödelsuppe ^{ACGL}	€ 8,50
Knoblauchsuppe ^{AG} ✓	€ 8,50
mit gerösteten Kräuter-Brotwürfeln	
Tomatencremesuppe ^{GH} ✓	€ 7,90
mit Sahne und gerösteten Mandeln	
Ungarische Gulaschsuppe ^{AML}	€ 8,90
mit Brot	

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

SALATE

Beilagensalat ^{OG} ✓	€ 6,50
Gemischter Salat mit Joghurtdressing oder grüner Blattsalat mit Kräuterdressing	
Großer gemischter Salatteller ^{OG} ✓	€ 9,50
Salatplatte „Provence“ ^{GO} ✓	€ 16,80
knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Bohnen, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse mit Kräutern, Balsamico und Olivenöl mariniert	
Steaksandwich ^{AGO} ✓	€ 26,50
zwei kleine Filets vom Rind und Schwein auf Toast mit pikanten Saucen und Salatgarnitur	
Chefsalat ^{ACGO} ✓	€ 21,50
großer Salatteller mit Spargel, Schinken, Eiern und gebratenen Putenbruststreifen	
Hausgemachte Haxerlsülze ^{MO} ✓	€ 14,50
mit Zwiebelringen, Essig und Öl dazu Landbrot	
Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{DGO} ✓	€ 14,50
mit Apfel, Gurkerl, Zwiebel und Sauerrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln	
Knoblauchbrot ^{AG} ✓	€ 4,80
frisch vom Ofen	

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

Tannheimer Käsespätzle ^{ACG} ✓	€ 19,80
mit knusprigen Röstzwiebeln	
Vegetarische Maultaschen ^{ACG}	€ 18,80
mit Spinat gefüllt an brauner Butter und gehobeltem Parmesan	
Spaghetti ^{ACGL} ✓ (auch vegan möglich)	€ 18,80
mit Gemüsebolognese, Parmesan und Basilikum	
vegane Spaghetti Aglio e Olio ^L ✓	€ 18,80
vegane Nudelgemüse-Pfanne ^L ✓	€ 19,80
mit Röstgemüse	

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Tiroler Zwiebelrostbraten ^{ACLMO} ✓ mit Speckscheibe dazu Spätzle und Prinzessbohnen	€ 28,80
Holzfällersteak vom Schweinenacken ^{AGLMO} ✓ mit Kräuterbutter und Schmelzzwiebeln, Pommes frites	€ 25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACGO} ✓ mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	€ 27,50
Kalbsrahmgeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{CGH} ✓ mit Butterreis und Mandelbrokkoli	€ 27,50
Schweinelendchen „Allgäuer Art“ ^{ACG} ✓ mit knusprigem Speck und Käse überbacken auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	€ 27,00
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACGO} ✓ mit Pommes frites, Preiselbeeren	€ 23,00
Cordon bleu vom Schwein ^{ACGO} ✓ gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes frites	€ 25,00
Grillteller „Tyrol“ ^{GO} ✓ verschiedene Fleischstücke vom Rind, Kalb und Schwein mit Kräuterbutter, pikanten Grillsaucen, Pommes frites	€ 27,50
Zart gebratenes Lammnüsschen ^{CLMO} ✓ an Kräuterglace mit Rösti und Speckbohnen	€ 27,80
Putenmedaillons ^{GL} ✓ in der Mandelkruste an Currysauce dazu Reis und Brokkoli	€ 27,80
Gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing ^{OG} ✓	€ 6,50
Grüner Beilagensalat mit Kräuterdressing ^{OG} ✓	€ 6,50

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN

Rinderfiletsteak ^{GHM} ✓ € 34,50
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

Rumpsteak ^G ✓ € 29,80
mit Kräuterbutter, pikanten Kartoffelecken mit Sauerrahmdip und Röstgemüse

WILDGERICHTE

Wildragout „Försterin“ ^{ACGLMO} ✓ € 25,80
mit hausgemachten Spätzle und gefüllter Preiselbeerbirne und Speckbohnen

Roulade von der Hirschkeule ^{GHLO} ✓ € 26,50
an Wacholderrahm, mit Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli

FISCHGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{ACDG} ✓ € 26,50
an Paprikasauce mit Bandnudeln und Brokkoli

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“ ^{ADGHO} ✓ € 26,50
an würziger Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln

Schollenfilet „Pariser Art“ ^{CDGHO} ✓ € 24,00
mit Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln

Gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing ^{OG} ✓ € 6,50

Grüner Beilagensalat mit Kräuterdressing ^{OG} ✓ € 6,50

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

PIKANTE TOASTS UND DEFTIGE BROTZEITEN

Toast „Hawaii“ AGO ✓	€ 13,50
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur	
Schinkentoast AGO ✓	€ 13,00
mit Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur	
Käse-, Wurst- oder Speckbrot ACGMO ✓	€ 10,50
Berner Wurstsalat mit Brot ACMO ✓	€ 16,00
Gemischte Käseplatte ACGMO ✓	€ 17,50
fein garniert, dazu Landbrot	
Tiroler Speckplatte ACGMO ✓	€ 17,50
fein garniert, dazu Landbrot	

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Kaiserschmarren ACGO ✓	€ 17,80
mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus	
2 Stück Palatschinken	€ 7,50
mit Marillenmarmelade ACG oder Nutella ACFGH ✓	
Mousse von heller und dunkler Schokolade CEG ✓	€ 9,80
auf Früchtespiegel mit frischen Früchten	
Kokos Panna Cotta F ✓ (vegan, glutenfrei, laktosefrei)	€ 7,50
auf Waldbeerspiegel	
Warmer Apfelstrudel ACG	€ 5,40
mit Sahne	€ 5,80
mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,20
mit Vanillesauce	€ 7,80
Riesen-Germknödel AG	€ 9,50
mit Vanillesauce oder Mohnbutter	
Verschiedene Käsesorten AG ✓	€ 12,50
mit Butter und Gebäck	

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

KLEINE KARTE

täglich von 14.00 bis 15.00 Uhr

Kräftige Rindsuppe ^{ACGL} ✓ mit Nudeln oder Frittaten	€ 6,50
Tiroler Speckknödelsuppe ^{ACGL}	€ 8,50
Ungarische Gulaschsuppe ^{ALM} mit Brot	€ 8,90
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACGO} ✓ mit Pommes frites	€ 23,00
Tannheimer Käsespätzle ^{ACG} ✓ mit knusprigen Röstzwiebeln	€ 19,80
Wurst-, Käse- oder Speckbrot ^{ACGMO} ✓	€ 10,50
Saure Wurst ^{AGO} ✓ mit Zwiebelringen, dazu Landbrot	€ 13,80
Großer gemischter Salatteller ^O ✓	€ 9,50
Knoblauchbrot ^{AG} ✓ frisch vom Ofen	€ 4,80
Riesen-Germknödel ^{AG} mit Vanillesauce oder Mohnbutter	€ 9,50
Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{ACG} mit Sahne mit Vanilleeis und Sahne mit Vanillesauce	€ 5,40 € 5,80 € 8,20 € 7,80
Kaiserschmarren ^{ACGO} ✓ mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus	€ 17,80

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

G'spritzter weiß, rosé oder rot ^O	€	4,20
Lillet Wild Berry ^O	€	7,50
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren		
Aperol Spritz ^O	€	8,60
Aperol, Prosecco Casabianca, Soda		
Hugo ^O	€	7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda	auch alkoholfrei möglich	
Preiselpeter ^O	€	7,80
Wildpreiselsirsirup, Prosecco, Minze, Soda	auch alkoholfrei möglich	
Campari Milano ^O	€	10,70
Campari, Limetten- und Cranberrysaft, Prosecco, Minze		
Campari Soda	€	7,40
Campari Orange	€	7,60
Martini Bianco ^O Martini Rosato ^O	4 cl €	5,80

Edelbrände (2cl)

Brennerei Hämmerle - Edelbrände „Vom ganz Guten“		
Marille	40 % Vol.	€ 7,00
Williams	40 % Vol.	€ 7,20
Himbeer	40 % Vol.	€ 7,30
Kriecherl (Pflaumen)	42 % Vol.	€ 7,80
Enzian	45 % Vol.	€ 8,40
Subirer (Mostbirne)	42 % Vol.	€ 9,30
Vogelbeer	45 % Vol.	€ 10,50
Holunder – schwarze Holunderbeeren	42 % Vol.	€ 9,90

Cognac (2 cl)

Hennessy VS	40% Vol.	€ 7,80
Remy Martin VSOP	40% Vol.	€ 7,80

Schnaps & Grappa (2 cl)

Linie Aquavit	€	5,50
Linzgieseder Obstler	€	4,70
Linzgieseder Haselnuss ^H , Zirbe, Enzian, Kirschwasser Himbeergeist	€	4,80
Prinz Marille oder Williams	€	4,70
Marille ^A oder Williams ^A mit Frucht	€	4,80
Alte Marille ^A oder Alter Williams ^A vom Holzfass	€	5,20
Marzadro Stravecchia Le Diciotto Lune ^O	€	5,80
Marzadro Affinata Le Giare Amarone	€	6,10

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Gin (4 cl)

Hendricks Gin	44 % Vol.	Garnitur: Gurke, Pfeffer	€	10,40
Tonic Empfehlung:	Thomas Henry Indian Tonic	0,2 l	€	3,50
Monkey 47	47 % Vol.	Garnitur: Limettenzeste	€	14,90
Tonic Empfehlung:	Schweppes Dry Tonic	0,2 l	€	3,40

Wenn Sie eine andere Garnitur wünschen, geben Sie uns gerne Bescheid.

Bitters & Liköre

Ramazzotti	4 cl	€	6,30
Prinz Wild Kirschlikör Rosenmarillenlikör	4 cl	€	4,90

Die komplette Auswahl an Aperitifs, Cocktails, Longdrinks, Gin, Whisky, Rum und Spirituosen finden Sie in unserer Barkarte. Fragen Sie gerne danach.

Schaumweine

Schlumberger Sparkling Rosé Brut °	0,75 l 0,1 l	€	44,00 6,80
Prosecco DOC Treviso Casabianca, Extra Dry °	0,75 l 0,1 l	€	32,00 4,40
La Contesse Prosecco Rosé Brut °	0,75 l 0,1 l	€	32,00 4,80
Kupferberg Sekt trocken °	0,75 l 0,1 l	€	28,00 4,80
Söhnlein Brillant alkoholfrei °	0,75 l 0,1 l	€	28,00 4,80
Perrier Jouët Grand Brut °	0,75 l	€	95,00

offene Weine 1/8 l

Qualitätsweine

GaumenFreude Hauswein Tyrol Weiß BIO trocken °	€	6,00
Grüner Veltliner Von den Terrassen, Weingut Sepp Moser, Kemstal DAC		
Chardonnay trocken °	€	6,10
Weingut Franz Taferner, Carnuntum		
Gumpoldskirchner BIO halbtrocken °	€	6,00
Rotgipfler-Zierfandler, Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion		
Zweigelt Rosé BIO trocken °	€	6,10
Vitikultur Weingut Sepp Moser, Burgenland		
Rosé Cuvée Horvath halbtrocken °	€	5,90
Blaufränkisch - Zweigelt, Weingut Horvath, Burgenland		
GaumenFreude Hauswein Tyrol Rot BIO trocken °	€	6,10
Blauer Zweigelt Hedwighof, Weingut Sepp Moser, Burgenland		
Zweigelt halbtrocken °	€	5,60
Weingut Wendelin, Burgenland		
Blaufränkisch Heideboden trocken °	€	6,10
Weingut Leitner, Neusiedlersee		
Spätburgunder Rosé feinherb °	€	5,90
Weingut Hees, Auen / Deutschland		

Landweine

Grüner Veltliner Weinzierl trocken °	€	3,20
Plattenburger Riesling Sylvaner halbtrocken °	€	3,20
Rosenthal Rosé trocken °	€	3,20
Veritas Zweigelt trocken °	€	3,20
Seepinz Blauer Portugieser halbtrocken °	€	3,20

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

herzhafte Biere

Zötler Gold vom Fass ^A	0,5 l 0,3 l	€ 5,60 4,60
Zötler Radler vom Fass ^A	0,5 l 0,3 l	€ 5,60 4,60
Zötler Pils vom Fass ^A	0,3 l 0,2 l	€ 5,10 4,10
Zötler Hefeweizen Hell vom Fass ^A	0,5 l 0,3 l	€ 5,70 4,90
Zötler Hefeweizen Dunkel ^A	0,5 l	€ 5,70
Paulaner Kristallweizen ^A	0,5 l	€ 5,70
Zötler Weizen Alkoholfrei ^A	0,5 l	€ 5,50
Zötler Gold Alkoholfrei ^A	0,5 l	€ 5,50
Zötler Korbinian Dunkel ^A	0,5 l	€ 5,70
Zötler 1447 Naturtrüb ^A	0,5 l	€ 5,70
Zötler Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 4,90
Stiegl-Paracelsus Glutenfrei ✓	0,33 l	€ 4,90
Die Weisse Weizenbier Glutenfrei ✓	0,5 l	€ 7,90

ohne Alkohol

Mineralwasser Montes perlend natürlich still	0,33 l	€ 3,50
Mineralwasser Montes perlend leicht perlend natürlich still	0,75 l	€ 5,70
Rauch Eistee Pfirsich Zitrone	0,33 l	€ 3,90
Coca Cola, Coca Cola light*, Coca Cola zero*	0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,35 l	€ 4,10
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale Wild Berry Tonic Water	0,2 l	€ 3,70
Orangenlimo, Spezi, Zitronenlimo	0,25 l 0,5 l	€ 3,60 4,80
Fruchtsäfte Apfel Orange Johannisbeere Mango Maracuja	0,25 l 0,5 l	€ 3,70 4,90
Fruchtsäfte gespritzt Apfel Orange Johannisbeere Mango Maracuja	0,25 l 0,5 l	€ 3,60 4,80
Haldenseer Quellwasser	0,5 l	€ 1,80

Heißgetränke

Tasse Kaffee ^G	€ 3,60
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato ^G	€ 3,20
Cappuccino ^G	€ 3,90
Milchkaffee ^G	€ 4,20
Latte Macchiato ^G	€ 4,20
Irish Coffee ^{F G}	€ 7,50
Kakao ^G	€ 3,90
Portion Tee Kräuter Früchte Pfefferminz Schwarztee Grüner Tee	€ 3,30
Glühwein ^O Jägertee	€ 6,80

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch
oder mit Pflanzenmilch erhältlich.
Aufpreis für Mandel-, Hafer-, Reismilch € 0,20

GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= glutenhaltiges Getreide

D = Fisch

G = Milch, Milchzucker (Laktose)

M = Senf

P = Lupine

B = Krebstiere

E = Erdnüsse

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

N= Sesam

R = Weichtiere

C = Eier

F = Soja

L = Sellerie

O = Sulfite

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

* = enthält eine Phenylalaninquelle

** = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Wichtige Info zu Allergenen

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.
- Bitte geben Sie uns bekannt, wenn Sie eine Unverträglichkeit bzw. Allergie haben.

