



Und jetzt unsere Klassiker aus der Küche, endlich...
Zum Starten

Tartare vom Österreichischen Rind ② ⑤

Kräuter-Senfkeviar | Butter | Tiroler Wachtelei | Toast
als Vorspeise € 23,40 | als Hauptspeise € 35,50
Herrlich abgeschmeckt, es ist der BURNER!
Gerne zum Schlemmen für zwei...

Klare Rindsbouillon

Grießnockerl oder Speckknödel oder Leberknödel € 7,30
Eine runde Sache in einer Rindssuppe aus Oma's Zeiten



Cremesuppe des Tages,
fragen Sie bei uns nach !! 😊

Unsere saisonale-Salatbowl ① ② ③ ④ ⑤

mit Beilage zur Wahl:

Gebratene Streifen von der Österreichischen Hendlbrust

Steirisches Kürbiskernöl | Kräutersauerrahm | Brot € 17,90
oder

Gebackene Kaspressknödel

Kräutersauerrahm | Brot € 15,10
oder

2 Stk. Ziegenfrischkäse vom Planötzenhof, Innsbruck

im Kürbiskernmantel | Chutney | Brot € 21,80



Aus der Tiroler Wirtshauskuchl

Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Salat | Preiselbeeren ③ ④

vom Schweinerücken „Steirerglück“ aus der Steiermark € 19,90
oder vom Tiroler Milchkalb € 31,90

*Die perfekte Symbiose aus Mehl, Freilandeier und Brösel. Welch glücklicher Zufall. Das Schweinderl stammt aus der Südsteiermark und nennt sich „Steirerglück“.
Kurze Lieferwege, regional und hohe Qualitätsstandards!
Das Kalb stammt vom Metzgermeister Beermeister, Innsbruck,
und stammt aus dem Kufsteiner Land oder dem Stubai.*



3 Stück hausgemachte Spinatknödel ③ ④ ⑦

Tiroler Bergkäse | Butter | Salat € 16,50

Gschmackiges Steirisches Backhendl mit Haut und Knochen ③ ④ ⑤ ⑥

Erdäpfel Salat mit Tante Frieda's Kernöl oder Pommes € 26,10
ca. 20 Minuten Wartezeit, aber es lohnt sich!! 😊

Wie im siebten Himmel! Glückliche Hennen aus Österreich mit einem hausgemachten Kartoffelsalat und das Beste kommt zum Schluss: Tante Frieda's Original Steirisches Kürbiskernöl! Ein wahrer Genuss, besser geht's nicht!

Adler Toast ③ ④ ⑤ ⑥

Heimischer Schinken und Gouda | Freiland Spiegelei
Pommes frites | kleinem Salat € 13,80





Hausgemachte Hirschlasagne ③ ④ ⑦

Rucola | Preiselbeeren | Parmesan € 18,50

Welsfilet vom Stadlerhof aus Mäder ② ③ ④

Gemüse Kräuter Reis | Kräuterbutter € 28,90

Schmorgericht des Tages ⑤ ⑧

fragen Sie bei uns nach !! ☺

Süße Schlemmereien



Hausgemachter Apfelstrudel € 7,50

mit Vanilleeis € 9,90

mit Vanillesauce € 9,90

Das Rezept unseres hausgemachten Apfelstrudels besteht seit 1983! Na dann, wohlbekomms'!

Herrliches Bio-Eis vom Eiswerk, Bergheim bei Salzburg

Vanille | Weiße Schokolade-Tonkabohne | Kaffee

Zitronensorbet | Erdbeersorbet | Marillensorbet | Zwetschgenröstorsorbet

1 Kugel € 3,30

„Steirerkraft“

2 Kugel Bio Vanilleeis | Kürbiskerne | Tante Frieda's Kernöl € 8,90

Dazu ein Glas Süßwein??

Eiswein vom Autrieth Schani, a TRAUM!

1/16 | € 7,80

