

# SPEISEKARTE

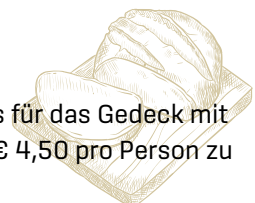
## VORSPEISEN

<b>Rindfleischsulze</b> Kernöl Vinegrette   Kren	€ 11,90
<b>Creme-Schnitte</b> Käse Burgunder   Reduktion   karamellisierten Nüssen	€ 10,50
<b>Klassisches Beef Tartar</b> vom Tiroler Stier   Toastbrot   Bauernbutter	€ 22,50

## SUPPEN

<b>Rinder-Consommé</b> Fritatten oder Grießnockerl	€ 7,60
<b>Pastinaken-Cremesuppe</b> getrüffelt	€ 8,90

Am Abend erlauben wir uns für das Gedeck mit Brot, Aufstrich und Butter € 4,50 pro Person zu verrechnen.



## HAUPTSPEISEN

<b>Auwirt Schnitzel aus der Pfanne vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln oder Pommes frites Preiselbeeren   Zitrone	€ 32,00
<b>Auwirt Schnitzel aus der Pfanne vom Hofschwein</b> Petersilienkartoffeln oder Pommes frites Preiselbeeren   Zitrone	€ 19,50
<b>Gekochter Kalbstafelspitz</b> Tiroler Paunzen   buntem Gemüse   Kalbsveloute	€ 26,90
<b>Konfiertes Saiblingsfilet</b> Tiroler Berglinsen mit Speck   Jus wahlweise auch ohne Speck	€ 33,50
<b>Penne mit Pesto Rosso</b> Parmesan   Ruccola   Zucchini   Kirschtomaten wahlweise mit 3 Stk. Garnelen	€ 16,90 € 28,90
<b>Käsespätzle</b> Röstzwiebeln	€ 18,90

## DESSERT

<b>Fruchtiges Panna Cotta</b> im Glas fein garniert mit Eis	€ 9,50
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b> Weiß   Dunkel   frisches Obst   Fruchtspiegel	€ 10,50
<b>Affogato</b> mit hausgemachtem Vanilleeis	€ 7,20