

Speisekarte

von 12:00 Uhr bis 19:30 Uhr

Appetitanreger

Karamellisierter Ziegenbrie vom „Ziegenpeterhof“
in Ehrwald | Kürbis-Honig-Birnenmarmelade
Roggenbrotchips | Kürbiskernerde.....€ 8,50

Vorspeisenvariation "American Style"

Pulled Pork Wrap | Mais | Bohnen
Cajun Hendl Spiess | Sauerrammdip
Smoked Western Tatar | Nachos.....€ 17,50

SALATE

Gezupfter Salat | Karottenstreifen | Radieschen
Balsamicodressing.....klein € 5,90
.....groß € 12,90

Vogersalat (Feldsalat)
Geröstete Waldpilze | Croutons | Walnüsse.....€ 16,90

SUPPEN

Bouillon | Frittaten.....€ 5,40
Bouillon | Speck-Käse-Knödl.....€ 6,40

Cremesuppe vom „Bartlhof Bio Kürbis“
Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Sahne.....€ 7,50



BROT

Brot pro Person.....€ 1,10
Glutenfreies Brot.....€ 1,90

Preise verstehen sich inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten

HAUPTGÄNGE

Unser Klassiker „Große Sauerei“

Variation vom Alpschwein | Biersauce
Schweinefilet | knuspriger Bauch | gesurte Wange
Speckmarmelade | Käse-Knödl | Glasierte Karotten
.....€ 23,80

Tiroler Landhendl

Mediterrane Pasta Krokettten | Rucolapesto
Tomatenmarmelade | Pinienkerne
.....€ 22,80



180° Surf and Turf Burger

180g Patty rosa gebraten vom Tiroler Ochsen
Frutti di Mare | Trüffelmayonnaise | Bacon jam
Kleiner gezupfter Salat | BBQ Dressing.....€ 22,90

Kleine Portion Pommes Frites.....€ 4,10

Brust von der Tiroler Ente | Petersilie | Kastanien

Petersilienwurzelpüree | Petersilienessenz
Eingelegte Kastanien | Wirsing-Gemüse..... € 29,50

Herbstgruß

3erlei Herbstliche gebackene Arancini (Risotto)
Rote Beete | Kürbis | Kastanien
Waldpilzragout | hausgeräucherter Frischling
.....€ 22,50

VEGETARISCH

3erlei Herbstliche gebackene Arancini (Risotto)
Rote Beete | Kürbis | Kastanien
Waldpilzragout.....€ 18,50

Vegan

Veganes Rotes Thai Curry | Wokgemüse
Reis-Getreidelaiabchen.....€ 19,80

Dessertkarte

MINIGENUSS ZUM SCHLUSS

Glutenfreier und laktosefreier Schokoladenkuchen
Eis nach Wahl.....€ 5,20

KLASSIKER

Kaiserschmarren | Hausgemachtes Apfelmus.....€ 13,90
Ohne Rosinen.....€ 13,50

SAISONALES DESSERTS

Hausgemachte Topfenknödl | Zimtbuttermbrösel
Waldbeeren | Zitronen-Minz-Eis.....€ 9,50

„Birne Helene neu interpretiert“
Birnen Granitree | Pochierte Birnen | Schokoladeneis
Mandel-Vanille-Kuchen | Sahne.....€ 8,60

HAUSGEMACHTES AUS „DANIELAS BACKSTUBE“

Apfelstrudel oder Topfenstrudel.....€ 4,30
+Sahne.....€ 0,90
+Vanillesauce.....€ 1,40
+1 Kugel Vanilleeis.....€ 2,50

Torten.....€ 4,50
Gebäck.....€ 2,50
Pralinen.....€ 1,20

LAKTOSEFREIES/GLUTENFREIES DESSERT

Glutenfreier Schokoladenkuchen
Eis nach Wahl.....€ 7,20

HAUSGEMACHTE EISSORTEN

Vanille | Schokolade | Nuss | Zitronen-Minzeis
Pop-corn-Eis.....€ 2,50

HAUSGEMACHTE SORBETS

Laktosefrei, Glutenfrei und Vegan
Erdbeer | Aprikose | Exotic | Ananas.....€ 2,50

EISBECHER

Coupe Dänemark

Vanilleeis | zartbittere Schokoladensauce
Sahne | geröstete Mandelblättchen.....€ 8,20

Nuss Kuss

Vanilleeis | Schokoladeneis | Nusseis | Sahne
knackige Nüsse | Schuss Nusslikör.....€ 8,80

Heiße Liebe

Vanilleeis | Marinierte heiße Himbeeren
Sahne.....€ 8,30

Gerührter Eiskaffee

Starker Kaffee gerührt mit Bourbon Vanilleeis
Sahne
Klein.....€ 6,50
Groß.....€ 8,30

Gerührte Eisschokolade | Haselnussbaier

Zartbitter Schokoladeneis cremig gerührt
Sahne
Klein.....€ 6,20
Groß.....€ 8,10

Hausgemachte Eispralinen

Exotische Früchte
Grüntee-Mango
Mocca Creme Brulee
Waldbeer-Popcorn.....€ 1,10

