

Kaltes und Warmes bunt gemischt

Schinken-Champignonomelette mit Kartoffel	6,--
Tomaten-Käseomelette mit Kartoffel	6,--
Speck mit Ei und Brot	5,--
Strammer Max	5,--
Kalter Schweinebraten mit Senf und Kren	6,80
Tiroler Bauernspeck mit Brot und Butter	8,--
Fischerwirts Brotzeitteller mit Schnapsperl	8,80
Schweizer Wurstsalat mit Brot	5,50
Saure Wurst oder Saure Haussulze mit Brot	5,50
Saures Rindfleisch oder Graukäse sauer mit Brot	5,50
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	6,--
Haussulz mit Bratkartoffel und Sc. Tartare	5,70
Holzällertoast: Kleines Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebel auf Toastbrot mit Salatgarnitur	9,90

Aus unserem Suppentopf

Tagessuppe, Frittaten-, Backerbsen-, Nudelsuppe	2,80
Tiroler Suppentopf mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Nudeln, Würstel und Gemüse	4,90
Gulaschsuppe mit Brot	4,--
Inntaler Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons	4,--
Achentaler Kaspressknödelsuppe in kräftiger Suppe	4,--



Für unsere kleinen Gäste



Mickey mouse: Grillwürstel mit Pommes und Salat	4,50
Spiderman: chicken wings mit Pommes und Salat	5,--
Superman: Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat	5,--
Batman: Naturschnitzel mit Spätzle und Champignonsauce	4,50
Donald Duck Spaghettiteller	4,--



*Frische Kalbshaxe, Schweinshaxe,
oder Spare ribs auf Vorbestellung!*

Für Schlemmer und Genießer

„Neandertaler Steinzeitpfanderl“	12,90
Schwein, Rind, Leber, Speck, chicken wings , Würstel, Pommes, Mais	
„Feuriges Schlemmerpfanderl“	12,90
Schwein, Rind, Speck, Gemüse, Pommes, Würstel, Tabasco	
Cordon bleu mit Pommes frites	11,50
Huftsteak „Hofmeister“ mit Gemüse, Kräuterbutter, Pommes	15,--
Pfeffersteak mit grünem Pfeffer und Pommes frites	20,--
Hirtenspieß mit Pommes frites	9,--
Grillkotelette mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstkartoffel	10,50

Salate und leichte Küche

Gemischter Salat vom Buffet	3,90
Bunte Salatplatte mit gegrillten Putenstreifen	9,--
Bunte Salatplatte mit gegrillten Fischfilets	9,--
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Zwiebel	8,--
Gegrilltes Hühnerfilet mit Kräuterreis	9,50
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	7,50

*Portion
Knoblauchbrot 2,--*

Bodenständig, ursprünglich aus unserem Land

Tiroler Kasspatzeln mit grünem Salat	7,50
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel	14,--
Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödel	6,50
Tiroler Herrengröstel oder Blutwurstgröstel mit Krautsalat	7,50
Rindsaftgulasch mit Semmelknödel	10,--
Wiener Schnitzel mit Kartoffel, Preiselbeeren und grünem Salat	11,50
2 Stück Kaspreßknödel mit Salatgarnitur	7,--
Gepreßter Kalbskopf, paniert, mit Kartoffel und Sc. Tartare	8,--
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	7,50
Alm-Rösti mit Speck, Käse und Tomaten überbacken, Salatgarnitur	7,--
Hausgemachte Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffel	8,--
Bauernschlachtplatte mit Sauerkraut und Semmelknödel	12,--
Schweinebraten mit Semmelknödel	9,--
Gesottenes Ochsenfleisch mit buntem Gemüse, Kren und Kartoffel	9,--

Gebirgsforellen und andere Fische aus dem Kalter, aus dem See und aus dem Meer

Forelle Müllerin mit Mandelbutter und Kartoffel	13,--
Forelle blau mit zerlassener Butter und Sahnekren, Kartoffel	13,--
Achenseesaibling mit Knoblauchbutter und Kartoffel	14,--
Schollenfilet „Wiener Art“ mit Sc. Tartare und Kartoffel	9,--
Fischgrillteller mit Zitronenbutter und Kräuterkartoffel	12,50
Seehechtfilet gegrillt mit Kräuterbutter und Lauchkartoffel	8,90
Hausgeräucherte Forelle (kalt) mit Kartoffel und Sahnekren	9,90
Matjesfilet mit Dilljoghurt, Zwiebel und Kartoffel	6,60

Wildbret aus heimischen Wäldern und der hauseigenen Jagd

Waidmannspfanderl „St Hubertus“ mit Semmelknödel	14,50
Wildragout, Hirschbraten, Hirschwurst, gegr. Wild, Speck, Preiselbeeren	
Hirschrahmbraten mit Butterspätzle, Grillspeck, Preiselbeeren	13,--
Wildragout mit Semmelknödel, Grillspeck und Preiselbeeren	10,50
Gamsbraten „Wildmeister Florian“	
mit Rotwein-Wacholder-Specksauce und Kräuterkartoffel	13,50

Mehlspeisen

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker oder mit Butter und Mohnzucker	5,--
Wiener Kaiserschmarren mit Apfelmus	7,50
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	7,--
2 Stück Eispalatschinken mit Schokosauce	7,50
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,50
Salzburger Nockerl (Wartezeit ca 25 min)	10,--
Variation vom Eisparfait mit Früchten	5,90
Diverse Torten aus unserer Vitrine mit Sahne 2,40	ohne Sahne 2,10

Aperitif

Campari orange oder soda	4,--
Martini bianco, rosso,	4,--
Pernod, Sherry dry	4,--

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Sprite, Fanta, Mezzo Mix,	
Almdudler 0,25 lt	2,10
0,5 lt	3,50
Mineralwasser 0,3 lt	2,10
Mineralwasser 0,75 lt prickelnd oder still	3,70
Apfel- Vitamin-, Orangen- oder	
Johannisbeersaft gespritzt 0,5 lt	3,--
Johannisbeersaft, Orangensaft, Vitaminsaft,	
Apfelsaft Tonic Water, Bitter lemon	2,30
Coca Cola light 0,3 lt	2,60
Himbeer soda, Holundersirup gespritzt 0,5 lt	2,50
0,5 lt Eistee	3,30
0,5 lt Erdbeermilch oder Bananenmilch	2,90
0,25 lt Kalte Schokolade	2,40
0,25 lt Kalte Bauernmilch	1,20

Bierspezialitäten

0,5 Oberbräu Hell oder Radler	2,90
0,3 Oberbräu Hell oder Radler	2,40
0,5 lt 1605 Weizen oder Russe	3,10
0,3 lt 1605 Weizen oder Russe	2,50
0,5 lt Naturtrübes Gösser Zwickelbier	3,10
0,3 lt Naturtrübes Gösser Zwickelbier	2,50
Alkoholfreies Bier 0,5 lt	3,10
Wieselburger 0,5 lt	3,10
König Ludwig dunkel 0,5 lt	3,10
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5 lt	3,10
Warsteiner-Pils 0,3 lt	2,90

Warme Getränke

Kaffee´s aus 100% Jacobs Arabica Bohnen!!	
Kleiner Brauner	2,--
Verlängerter	2,10
Doppelter Espresso	3,40
Milchkaffee	2,50
Haferlkaffee	2,50
Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,60
Portion Kaffee	3,50
Kaffee Hag	2,--
Latte Macchiato (mit Caramel, Vanille oder Nussirup)	2,80
Latte Macchiato mit Baileys, Amaretto oder Eierlikör	3,90
Tee Zitrone oder mit Milch	2,20
Heiße Zitrone	2,20
Heiße Schokolade	2,60
Glühwein oder Jägertee	3,90
Glühmost	2,80

Diverse Bio-Tees aus unserer Teekarte wie Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Rooibos, Früchte, Grüntee,	2,40
Kinderpunsch alkoholfrei	2,--
Warme Milch mit Eierlikör	2,50
Irish Coffee	5,30

Sekt und Schaumweine

Piccolo	6,--
Schlumberger Sparkling, trocken	29,50
Veuve Cliquot Champagner	85,--
Flasche Prosecco	19,--
Glas Prosecco mit Holundersirup	3,50
Glas Prosecco mit Aperol	3,60
Kir Royal	4,--

Rotweine offen:

Niederösterreichischer Landwein ¼ lt.	4,--
„Himmel und Hölle“ halbtrockener Landwein aus Österreich ¼ lt.	4,--

Weißweine offen:

Österreichischer Landwein weiss ¼ lt.	4,--
Österr. lieblicher Muskateller ¼ lt.	4,--
Obstmost ¼ lt.	2,20

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte

Spirituosen

Obstler	2,--
Williams, Marille,	
Grappa, Kirsch, Himbeer; Enzian,	2,60
Haselnusschnaps mit Nuss	2,60

Kräuterbitter und Liköre:

Underberg, Jägermeister, Gurktaler, Ramazzotti, Rossbacher	2,50
Hausgemachte Liköre und Schnäpse je nach Saisonsangebot	2,60
Asbach	2,90
Baileys, Eierlikör, Amaretto, Kirschlikör, Marillenlikör,	2,40
Echter Vogelbeer Firma Hämmerle	5,50
Echter Holunder Firma Hämmerle	5,50

