

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag 11.00-21.00 Uhr

Sonn & Feiertag 11.00-17.00 Uhr

BODENSTÄNDIG – ECHT – NATÜRLICH

Unter diesem Motto bieten wir für unsere Gäste aus wertvollen, gesunden und frischen Produkten unser Speisenangebot an.

Zum Anfangen - kalte Vorspeisen

Gebäck und hausgemachter Aufstrich A, C, F, H, G, L, M, O pro Person 2,90

Beef Tatar vom Südtiroler Hochlandrind A, C, F, M, O, G

fein gehacktes Rindsfilet (100 g) mariniert mit einer Gewürzmischung nach Art des Hauses mit Kapern, Gurkerl, Schalotten, garniert mit Wachtelei und Salatbouquet,

dazu reichen wir knuspriges Toastbrot und Butter 15,90

Extra Portion Toastbrot und Butter 1,50

Ziegenkäse im Kürbiskernmantel C, H, G, L

Ziegenkäsepralinen in Kürbiskernen gewälzt

auf Trauben-Nuss-Salat in Honig-Balsamicomarinade 9,80

Carpaccio von geräucherter Entenbrust A, O, L

Entenbrustfiletscheiben mit frischen Feigen, Salatbouquet, Klosterbrotchips und Sauce Cumberland

11,50

BUNT & GSUND

Gemischter Salat mit Balsamico- und Jogurtdressing G, L, M, O groß 7,80
klein 4,50

„Steirischer Backhendlsalat“ A, C, G, L, M, O
Bunte Blattsalate, Erdäpfelsalat und Käferbohnen
mit Balsamico-Speckdressing, Kürbiskernöl und gebackenen Hühnerstreifen 12,90

„Salat für die Dirndl'n“ G, L, M, O
Gemischter Salatteller mit Jogurtdressing und gebratenen Hühnerstreifen 11,90

„Inka Salat“ A, G, L, M, O
2 Stück Quinoa-Laibchen auf bunt gemischten Salaten der Saison 11,90

„Kas, Speck, Salat“ L, M, O
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf bunt gemischten Salaten der Saison 11,90

Laugenstangerl A, F 1,30

Portion Brot A, F 1,30

A feins Supparl zum Aufwärmen

Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten	A, C, G, L	3,90
mit Graukaspressknödel	A, C, G, L	3,90

„A schaumiges Stoss-Supparl“^{A, G, L}

Stoss, so nennt man den Sauerrahm in manchen Gegenden Österreichs. Die Stoss-Suppe ist eine einfache Suppe aus der österreichischen Küche und ist auch als Fastensuppe bekannt. Wir servieren die Sauerrahmsuppe mit Klosterbrotschips

4,60

Cremesuppe der Saison^{A, C, G, L}

4,60

Do sam ma Dahoam - unsere Hauptgerichte

Ohne Fleisch geht's a

Hausgemachte Kasspatzln <small>A, C, G</small> mit Emmentaler, Bergkäse, Graukäse und Sahne, mit Röstzwiebeln und Schnittlauch im Pfandl serviert	8,80
Handgemachte Schlutzkrapfen <small>A, C, G</small> gefüllte Pasta mit Spinat und Ricotta an brauner Butter mit Parmesan (6 Stk)	10,60
Getrüffelter Polenta <small>A, C, G</small> mit Schwammerlragout und Parmesan	13,20
Quinoa Laibchen <small>A, C, G</small> auf Kartoffelpüree und kleinem gemischten Salatteller	13,20

Gegrillt's Fischal oder Fleisch

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch <small>D, G, O, L</small> auf getrüffeltem Erdäpfelpüree und buntem Marktgemüse	19,90
Rosa gegrilltes Rinderfilet <small>A, C, G, L, O</small> an Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Süßkartoffel-Wedges und gem. Salat	26,90
„Stamser Pfandl“ <small>G, O, L</small> Gegrilltes Schweinskotelett 350g mit Kräuterbutter, auf geschmorten Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	14,90

Des megn ma am Liebstn

Halbes ausgelöstes Backhenderl <small>A, C, F, G, M, L, O</small> Gebackene ausgelöste Hühnerkeule und Hühnerbrust, gebackenes Flügel, dazu gibt's einen Erdäpfel-Vogelersalat mariniert mit Tiroler Kürbiskernöl	13,90
„Knusperhendl Orangerie“ <small>A, C, F, G, L, O</small> mit Schinken und Käse gefüllte Hühnerbrust in der Laugenbrotpanade gebacken, dazu servieren wir buntes Gemüse der Saison und Petersilienerdäpfel	16,70
Wiener Schnitzel vom Schwein <small>A, C, F, G</small> Gebackenes Schweinsschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	12,50

Zum Schluss a Sünd

Schokosouffle mit flüssigem Kern A, C, G, F mit Vanilleeis und eingelegten Amarenakirschen (deas dauert halt - 15 Minuten)	6,90
Süßes Blumentöpfchen A, C, F, G Kaffeebiskuit in Mascarpone-Vanillecreme mit knusprigen Schokobrösel und Minze im Blumentöpfchen serviert	6,50
Sorbet Variation 3 Kugeln erfrischendes Sorbet Zitrone, Johannisbeere, Passionsfrucht mit Früchten garniert	6,50
Panna Cotta mit frischen Fruchtsalat G	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel A, C, F, G, H mit Vanilleeis und Schlagobers G	5,50

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen 14 Kennzeichnungspflichtigen Stoffen der LIMV zubereitet. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Hier gilt der Haftungsausschluss.

- A** Glutenhaltiges Getreide/glutenous cereals/cereali continenti glutine
- B** Krebstiere/shellfish/crabe/gamberi
- C** Ei(er)/eggs/uovi
- D** Fisch/fish/pesce
- E** Erdnuss/peanut/arachide
- F** Soja/soy/soia
- G** Milch-Laktose/milk-lactose/latte-lattosio
- H** Schalenfrüchte/edible uts/frutta buccia
- L** Sellerie/celery/sedano
- M** Senf/mustard/senape
- N** Sesam/sesame/sesame
- O** Schwefeldioxid-Sulfite/sulfure dioxid-sulphite/anidride solforosa-sulfito
- P** Lupinen/lupine/lupino
- R** Weichtiere/mollusca/mollusco