

SPEISEKARTE - MENUE

***Herzlich willkommen
im Restaurant***

Grieser

SUPPEN - SOUP

Frittatensuppe (A,C,G,L) Clear soup with sliced pancakes	€ 5,20
Tiroler Knödelsuppe (A,C,F,G,L) Clear soup with tyrolean dumpling	€ 5,20
Leberknödelsuppe (A,L) Clear soup with liver dumpling	€ 5,20
Knoblauchcremesuppe (A,G,L) Garlic cream soup	€ 5,80
Tomatencremesuppe (A,G,L) Tomato cream soup	€ 5,80
Käsesuppe (G) Cheese soup	€ 5,80

VORSPEISEN - STARTERS

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum (G,M,O) <i>Mozzarella cheese with tomato and basil</i>	€ 13,50 *VEG*
Bauernsalat mit Pfifferlingen und Speck (A,G,L,M) <i>Green salad with chanterelles and bacon</i>	€ 15,00
Shrimps in Knoblauchöl (A,B,F) <i>Shrimp in garlic oil</i>	€ 16,00
Fein garniertes Hirschcarpaccio (C,G,M,O) <i>Carpaccio of deer</i>	€ 17,00
6 Stück Weinbergschnecken in Knoblauchbutter (A,C,F,G,L,R) <i>Snails in aromatic garlic butter</i>	€ 12,50
Chicken Wings (M) <i>Chicken Wings</i>	€ 12,00
Champignons gebacken (A,C,F,G,M,O) <i>Baked mushrooms</i>	€ 13,00
Beef Tartare mit Knoblauchtoast (A,C,F,G,L,M,N) <i>Beef tartare with garlic toast</i>	€ 21,50

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Spaghetti Bolognese (A,G) Spaghetti bolognese	€ 12,00 Klein € 8,00
Tagliatelle mit Tomaten- Gemüsesauce (A,C,G,O) Tagliatelle with Tomato-vegetable sauce	€ 12,00 *VEG*
Gemischter Salat mit Hühnerstreifen (A,C,F,G,M) Mixed salad with sliced chicken	€ 16,50
Wienerschnitzel (Schwein), mit Pommes Frites (A,C,F) Pork schnitzel vienna style with french fries	€ 17,50
Wienerschnitzel (Kalb), mit Butterkartoffel (A,C,F) Veal schitzel vienna style with buttered potatoes	€ 23,00
Cordon Bleu mit Pommes Frites und gemischten Salat (A,C,F,G,M) Cordon bleu with french fries and mixed salad	€ 23,00
Tiroler Gröstl mit Spiegelei (C,G,L,M) Roasted potatoes mixed with pork and onions and topped with a fried egg	€ 16,50

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

**Schweinebraten mit Sauerkraut
und Knödel** (A,C,G,M,F) € 17,00
Roast pork with Sauerkraut and dumpling

**Mixed Grill mit Pommes Frites
und Salatgarnitur** (G,L,M) € 23,50
Mixed grill with salad and french fries

**Zwiebelrostbraten mit
Bratkartoffel und grünen Salat** (G,L) € 22,50
*Entrecot of beef with onions, roast
potatoes and green salad*

**Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und
Gemüsegarnitur** (G,L,M) € 25,00
*Rumpsteak, herb butter, french fries
and mixed vegetables*

**Schweinsfilet mit Gorgonzola-
sauce, Spätzle** (A,C,G) € 21,00
Filet of pork with blue cheese sauce and spätzle

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

**Käsespätzle mit Schinken
und Krautsalat** (A,C,G) € 16,50
Cheese spätzle with ham and coleslaw

Käsespätzle mit grünem Salat € 16,00
(A,C,G,L) *VEG*
Cheese spätzle with green salad

**Lammkotelett mit Spinat und
Röstinchen** (G,L) € 28,00
Lamb chop with spinach and potatoes rosti's

**Filetsteak mit Pfeffersauce,
Speckbohnen und Folienkartoffel** € 38,50
(G,L,M)
Filetsteak with pepper sauce, green
beans with bacon and baked potato

**Zanderfilet mit Zitronen-
Hollandaisesauce, Reis und
Gemüse** (A,C,D,G,L) € 25,00
Zander fillet with lemon hollandaisesauce,
rice and vegetable

FONDUE

Fondue Bourguignonne € 35,00

Rindfleisch in Öl, 6 Saucen,
Pommes Frites, gemischte
Früchte und gemischter Salat *2,3,4,5

Beef in oil, 6 sauces, french fries,
mixed pickles and mixed salad

Fondue Chinoise € 35,00

Rindfleisch in Suppe, 6 Saucen,
Pommes Frites, gemischte
Früchte und gemischter Salat *2,3,4,5

Beef in soup, 6 sauces, french fries,
mixed pickles and mixed salad

Käse Fondue € 30,00

Käse im Topf, Brot, gemischte
Früchte und gemischter Salat *1,3,4,6

Cheese in a pot, bread, mixed pickles
and mixed salad

Tiroler Raclette € 30,00

Käse, Kartoffel, Butter, gemischte
Früchte und gemischter Salat *3,4,6

Cheese, potatoes, butter, mixed pickles
and mixed salad

Speckteller (A,C,L,O,G,M) € 12,00

Bacon plate

*1 Brot: (A,C,F,G,H,N,P) *2 Saucen: (A,C,D,F,G,L,M,O) *3 Salat: (A,C,G,L,M,O) *4 Früchte: (L,M,O)
*5 Suppe: (A,G,H,L) *6 Käse-Raclette (G) *6 Käse-Fondue (G,O)

NACHBESTELLUNG - EXTRA ORDER

Extra Portion Fleisch (220g) € 17,00
Portion of meat

Extra Portion Käse (220g) € 12,00
(G) Raclette, (G,O) Käsefondue
Portion of cheese

Gemischter Salat € 6,00
(A,C,G,L,M,O)
Mixed salad

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen!

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang 2 der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Dear Guest!

Our qualified staff are happy to assist, with additional information concerning allergenic ingredients in our dishes

All our dishes are marked with the below allergy coding. We however cannot guarantee any unintentionally cross contamination.

*A Gluten / gluten
B Krebstiere/crustaceans
C Ei/egg
D Fisch/fish
E Erdnuss/peanut
F Soja/soya
G Milch/milk
H Nüsse/nuts
L Sellerie/celery
M Senf/mustard
N Sesam/sesame seeds
O Sulphite/sulphites
P Lupinen/lupins
R Weichtiere/molluscs*

DESSERT

Apfelstrudel mit Sahne € 6,00
(A,C,E,F,G,H,N)
Apple strudel with whipped cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 7,00
(A,C,E,F,G,H,N)
Apple strudel with vanilla sauce

**Warme Pflaumen in Portwein
und Vanilleeis** (G,O) € 10,00
Warm plums in port wine and vanille icecream

Kaiserschmarren mit Kompott € 12,50
(A,C,E,F,G,H,N)
Omelette with plum compote

Hausgemachte Schokoladetorte € 6,00
(A,C,F,G,H)
Homemade choclade cacke

EISKARTE - ICE CREAM

Gemischtes Eis (Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeeis mit Waffel, mit oder ohne Sahne)	€ 5,00
Bananensplit (Vanilleeis mit Schokosauce, Banane, Mandelsplitter, Sahne und Waffel)	€ 7,00
Coupe Dänemark (Vanilleeis mit Schokosauce, Sahne und Waffel)	€ 5,50
Heiße Liebe (Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne und Waffel)	€ 7,00
Hausbecher (Vanilleeis, Erdbeereis, Obstsalat, Erdbeersauce, Sahne und Waffel)	€ 7,00