

**SPEISEKARTE
MENUE**

***Herzlich
willkommen im
Restaurant***

Grieserin

**Unsere Speisekarte für 2023/24
Our menu**



SUPPEN SOUPS

Frittatensuppe (A,C,G,L) € 5,50
Clear soup with sliced pancakes

Tiroler Knödelsuppe (A,C,F,G,L) € 5,50
Clear soup with tyrolean dumpling

Leberknödelsuppe (A,L) € 5,50
Clear soup with liver dumpling

Knoblauchcremesuppe (A,G,L) € 6,10
Garlic cream soup

Tomatencremesuppe (A,G,L) € 6,10
Tomato cream soup

Käsesuppe (G) € 6,10
Cheese soup

VORSPEISEN STARTERS

**Mozzarella mit Tomaten
und Basilikum** (G,M,O) € 14,50
Mozzarella cheese with tomato and basil *VEG*

**Bauernsalat mit Pfifferlingen
und Speck** (A,G,L,M) € 16,00
Green salad with chanterelles and bacon

Shrimps in Knoblauchöl (A,B,F) € 17,00
Shrimp in garlic oil

**Fein garniertes
Hirschcarpaccio** (C,G,M,O) € 18,50
Carpaccio of deer

**6 Stück Weinbergschnecken
in Knoblauchbutter** (A,C,F,G,L,R) € 12,50
Snails in aromatic garlic butter

Chicken Wings (M) € 12,50
Chicken Wings

Champignons gebacken (A,C,F,G,M,O) € 14,00
Baked mushrooms *Veg*

**Beef Tartare mit
Knoblauchtoast** (A,C,F,G,L,M,N) € 22,00
Beef tartare with garlic toast

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Spaghetti Bolognese (A,G) <i>Spaghetti bolognese</i>	€ 13,00 Klein € 8,00
Tagliatelle mit Tomaten- Gemüsesauce (A,C,G,O) <i>Tagliatelle with Tomato-vegetable sauce</i>	€ 13,00 *Veg*
Kürbis Risotto mit Tofu (A,E,F,H,N,P) <i>Pumpkin Risotto with tofo</i>	€ 15,00 *Vegan*
Gemischter Salat mit Hühnerstreifen (A,C,F,G,M) <i>Mixed salad with sliced chicken</i>	€ 16,50
Wienerschnitzel (Schwein), mit Pommes Frites (A,C,F) <i>Pork schnitzel vienna style with french fries</i>	€ 18,00
Wienerschnitzel (Kalb), mit Butterkartoffel (A,C,F) <i>Veal schitzel vienna style with buttered potatoes</i>	€ 24,00
Cordon Bleu mit Pommes Frites und gemischten Salat (A,C,F,G,M) <i>Cordon bleu with french fries and mixed salad</i>	€ 23,50

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 16,50

(C,G,L,M)

Roasted potatoes mixed with pork and onions and topped with a fried egg

Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel € 17,50

(A,C,G,M,F)

Roast pork with Sauerkraut and dumpling

Mixed Grill mit Pommes Frites und Salatgarnitur € 24,50

(G,L,M)

Mixed grill with salad and french fries

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel und grünen Salat € 26,50

(G,L)

Entrecot of beef with onions, roast potatoes and green salad

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse garnitur € 30,50

(G,L,M)

Rumpsteak, herb butter, french fries and mixed vegetables

Schweinsfilet mit Gorgonzola-sauce, Spätzle € 21,50

(A,C,G)

Filet of pork with blue cheese sauce and spätzle

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

**Käsespätzle mit Schinken
und Krautsalat** (A,C,G) € 17,00
Cheese spätzle with ham and coleslo

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

**Lammkotelett mit Spinat und
Röstinchen** (G,L) € 31,50
Lamb chop with spinach and potatoes rosti's

**Filetsteak mit Pfeffersauce,
Speckbohnen und Folienkartoffel** (G,L,M) € 39,50
Filetsteak with pepper sauce, green
beans with bacon and baked potato

**Zanderfilet mit Zitronen-
Hollandaisesauce, Reis und
Gemüse** (A,C,D,G,L) € 26,00
Zander fillet with lemon hollandaisesauce,
rice and vegetable

FONDUE

Fondue Bourguignonne € 36,00

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 € 36,00

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 € 31,00

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 € 31,00

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), R Weichtiere/molluscs

NACHBESTELLUNG EXTRA ORDER

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

Extra Portion Käse (220g) € 14,00
(G) Raclette, (G,O) Käsefondue
Portion of cheese

Gemischter Salat € 6,50
(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

DESSERT

Apfelstrudel mit Sahne € 6,50
(A,C,E,F,G,H,N)
Apple strudel with whipped cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 7,50
(A,C,E,F,G,H,N)
Apple strudel with vanilla sauce

**Warme Pflaumen in Portwein
und Vanilleeis** (G,O) € 12,00
Warm plums in port wine and vanille icecream

**Kaiserschmarren mit
Zwetschgenröster** (A,C,E,F,G,H,N) € 14,00
Shredded pancake with stewed plums

Hausgemachte Schokoladetorte € 6,50
(A,C,F,G,H)
Homemade choclade cacke

EISKARTE ICE CREAM

Gemischtes Eis (Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeeis mit Waffel, mit oder ohne Sahne)	€ 5,50
Bananensplit (Vanilleeis mit Schokosauce, Banane, Mandelsplitter, Sahne und Waffel)	€ 7,50
Coupe Dänemark (Vanilleeis mit Schokosauce, Sahne und Waffel)	€ 6,00
Heiße Liebe (Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne und Waffel)	€ 7,50
Hausbecher (Vanilleeis, Erdbeereis, Obstsalat, Erdbeersauce, Sahne und Waffel)	€ 8,00