

Suppen/ Soups

Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten
Clear soup with homemade sliced pancakes € 6,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton € 6,50
French onion soup with cheese crouton

Tuxer Graukassuppe mit Schwarzbrot Croutons € 8,50
Tyrolean style cheese soup with croutons

Knoblauchcremesuppe mit Sahnehaube und Weißbrotwürfel € 8,50
Garlic cream soup with croutons

Tomatensuppe mit Basilikumhaube € 8,50
Tomato soup with basil cream

Brotkorb/ breadbasket € 3,00

Vorspeisen/ Starters

*Black Tiger Garnele leicht angebraten in
pikanter Knoblauch-Lauchsauce mit Knoblauchbrot* € 18,50
**Sautéed black tiger prawns in spicy garlic- leek sauce
with garlic bread**

Weinbergschnecken nach Spezialrezept gratiniert, mit Weißbrot € 12,50
Gratinated snails served with toast

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Balsamico - Essig,
Parmesan und hausgemachten Basilikumpesto,
dazu Toastbrot und Butter* € 19,50

**Beef Carpaccio marinated with olive oil, balsamic vinegar,
Parmesan and basil pesto served with bread and butter**

*Tatar vom Rinderfilet,
pikant zubereitet mit Toast und Butter* € 21,50
Beef steak tartar with toast and butter

Gebäckene Champignons mit Sauce Tartare € 11,50
Fried mushrooms with sauce tartar

Knackige Salate/ Salads

„Caesar Salad“

*Gebratene Garnelen auf Blattsalaten
mit Caesar Dressing, Parmesan und Croûtons € 20,50*

Caesar salad

*Sautéed black tiger prawns on salad with caesar dressing,
parmesan and bread croûtons*

*Gebratener Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen
auf verschiedenen Blattsalaten € 18,50*

Roasted goat cheese with caramelized walnuts and salad

Gemischter Salatteller/Mixed Salad € 7,50

Nudelspezialitäten Pastaspecialities

Tagliatelle Scampis mit Salatteller“

*(tagliatelle mit Kirschtomaten, Paprika,
Zucchini, Shrimps, frisch gehackter Petersilie
und gebratenen Steingarnelen) € 24,50*

Tagliatelle with prawns,

shrimps, tomatos, courgettes and mixed salad

*Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Blattspinat und
Zillertaler Graukäse gefüllt, an*

Butter, Parmesansplitter und Salatteller € 20,50

Ravioli stuffed with fresh spinach

*and local cheese, served with melted butter,
parmesan and mixed salad*

*Kalbsmedaillon auf Tagliatelle mit hausgemachten
Basilikumpesto, Parmesansplitter*

und Salatteller € 28,50

*Veal medaillons on tagliatelle with basil pesto,
parmesan and mixed salad*

Fische aus Fluss und Meer/ Fish Dishes

*FrISChe Gebirgsbachforelle (Müllerin oder Blau)
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller € 22,50
Fresh trout, grilled or boiled
with parsley potatoes and mixed salad*

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Safranrisotto mit Salatteller € 27,50
Grilled scallops with saffron risotto and mixed salad*

Hausmannskost/ Traditional Dishes

*Jungschweinebraten mit Sauerkraut, Semmelknödel und Salatteller € 23,50
Roasted pork with pickled cabbage, bread dumpling and mixed salad*

*Spinatknödel mit brauner Butter,
Parmesan und Salatteller € 19,50
Spinach dumpling with brown butter and mixed salad*

*Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Salatteller € 18,50
"Tiroler Gröstl" Roasted potatoes, diced meat
and a fried egg on top served with a mixed salad*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller € 19,50
Traditional Tyrolean style cheese pasta with deep-fried onions on top
served with a mixed salad*

*Tafelspitz vom Rind mit KrensaucE,
Röstkartoffeln und Salatteller € 26,50
Boiled beef with horseradish sauce,
roasted potatoes and mixed salad*

Vegan

*Gemüsecurry mit Basmatireis und Salatteller € 17,50
Vegetable Curry with basmatireis and mixed salad*

Traditionelles aus unserer Fleischküche

Meat dishes

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) 180 gr. € 21,50 oder 250 gr. € 23,50
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller*
Viennese escalope (pork) with chips and mixed salad

*Cordon bleu (vom Schwein)
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller € 22,50*
*Cordon bleu (escalope of pork) filled with ham and
cheese, served with parsley potatoes and mixed salad*

Tiroler Leber mit Grilltomate Petersilienkartoffeln und Salatteller € 20,50
Tyrolean Liver with grill tomato, parsley potatoes and mixed salad

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salatteller € 27,50
Escalope of beef with onion sauce, roasted potatoes and mixed salad

*„Jägerpfandl“ kleine Rinds- und Schweinsschnitzel in
Pfefferlingrahmsauce mit Spätzle und Salatteller € 24,50*
*Hunter's pan with mixed meat (beef, pork), mushroom sauce,
homemade pasta and mixed salad*

*Grillteller mit Filet von der Pute, Kalb und Rind, dazu
Cocktailsauce, Pommes Frites und Salatteller € 28,50*
Mixed Grill (filet of veal, filet of beef, filet of turkey) with chips and mixed salad

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterspätzle und Salatteller € 24,50
*Sliced pork "Zürich style" with cream mushroom sauce,
homemade pasta and mixed salad*

Filetspitzen „Stroganoff“ mit Pommes Williams und Salatteller € 25,50
Filet of beef "Stroganoff style" with croquettes and mixed salad

Wildragout mit Schmorapfel, Semmelknödel und Salatteller € 22,50
*Ragout of venison with braised apple,
bread dumpling and mixed salad*

Verschiedene Steaks und Spezialitäten des Hauses

Various steaks and homemade specialities

„Surf and Turf“

*Rinderfiletsteak (ca. 200 g.) mit gebratener Tiger Gamba,
zweierlei Saucen und Süßkartoffel Pommes, dazu Salatteller € 40,50*
*“Surf and Turf” grilled filet of beef (about 200 g.) with roasted prawns served with
two different sauces, sweet potatoe fries and mixed salad*

*Rib Eye Steak (ca. 250g) mit zweierlei Saucen,
Pommes Frites und Salatteller € 37,50*

*Rip Eye steak (ca.250g) with different sauces,
chips and mixed salad*

*Rinderfiletsteak (ca.250 g.) mit Pfeffersauce,
Folienkartoffel und Salatteller € 41,50*
*Grilled filet of beef with pepper sauce,
paked potato and mixed salad*

*Rumpsteak (ca. 300 g.)
mit Potato Wedges und Salatteller € 35,50*

*Rumpsteak (ca. 300 g.)
with potato wedges and mixed salad*

*Zartes Filet vom Gebirgslamm auf einer Pilzrahmsauce,
Bohnenröllchen, Rosmarinkartoffeln und Salatteller € 29,50*
*Filet of lamb with mushroom sauce, beans wrapped in bacon,
rosemary potatoes and mixed salad*

*Hirschmedaillons auf Pfifferlingsauce,
Kartoffelgebäck und Salatteller € 31,50*
*Medallions of venison, with chanterelle cream sauce,
potato croquettes and mixed salad*

Gerichte für 2 Personen

Dishes for two people

*„Ländenhofplatte“ Stücke vom Rind, Schwein und der Pute
mit verschiedenen Saucen, buntes Gemüse, Kartoffelgebäck
Pommes Frites, Reis und Salatteller € 80,00*

*“Ländenhofplatter” with various meat (beef, turkey and pork),
different sauces, vegetables, chips, and rice mixed salad*

*„Chateaubriand double“ (ca. 500g. Rindsfilet)
mit verschiedenen Saucen, erlesenem Gemüse,*

Pommes Frites, Reis, Kartoffelgebäck und Salatteller € 90,00

*“Chateaubriand double“ (ca. 500 g. beef filet) with different sauces,
mixed vegetables, rice, chips potato croquettes and mixed salad*

*„Fondue Bourguignonne“ Rinderfilet in Öl mit verschiedenen Saucen,
Reis, Pommes Frites und Salatteller € 90,00*

Fondue de “Boeuf Bourguignonne”

Filet of beef with different sauces, rice, chips and salad

*„Fondue Chinoise“ Filets vom Rind, Schwein und der Pute in Suppe mit verschiedenen
Saucen, Reis, Pommes Frites und Salatteller € 80,00*

*“Fondue Chinoise” Filets of pork, beef and turkey
with consommé, different sauces, rice, chips and salad*

Käsefondue mit Weißbrotwürfel,

gebackene Champignons und Salatteller € 70,00

*Cheese fondue with white bread cubes, baked mushrooms
and salad*

Beilagen

*Sie können sich zusätzlich zu jeder Speise
verschiedene Beilagen und Saucen dazu bestellen:*

Rotkraut, Speckbohnen, Grillgemüse, Blattspinat, Röstkartoffeln,

Reis, Kartoffelgebäck, Gemüse, Spätzle zum Preis von € 5,50 pro Beilage.

Pfeffersauce, Pfifferlingsauce, Zwiebelsauce zum Preis von € 3,50 pro Sauce,

Knoblauchbrot €4,50

Kindermenü *Children's menu*



Bart

Tagliatelle Bolognese
tagliatelle bolognese
€ 10,50



Lisa

Fischstäbchen mit Reis
Fish fingers with rice
€ 10,50



Marge

Wienerschnitzel
mit Pommes Frites
Small escalope of pork
with chips € 12,50



Homer

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites
Chicken nuggets with chips
€ 10,50

Nachspeisen Desserts

*Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern und Vanilleeis €9,50
Chocolate cake
with liquid core and vanilla ice cream*

*Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Preiselbeeren € 15,50
Sugared pancake with apple sauce and cranberries*

*„Nachspeisenteller“
verschiedene Süßspeisen
fein garniert € 15,50
Mixed desserts*

*Nougatkügelchen mit Butterbrösel und Schlagsahne € 9,50
Nougat dumplings with buttered breadcrumbs and cream*

Crème Brûlée € 8,50