

Suppen Soups

*Rindssuppe mit Nudeln oder hausgemachten Frittaten
Clear soup with noodles or homemade sliced pancakes € 5,50*

*„Alt Wiener Suppentopf“ mit Nudeln, Gemüse,
Champignons und Rindfleisch € 7,50
Clear soup with noodles, vegetables, mushrooms and sliced beef*

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

*Tuxer Graukassuppe mit Schwarzbrot Croutons € 6,50
Tyrolean style cheese soup with croutons*

*Ungarische Gulaschsuppe mit Brot € 7,50
Hungarian style goulash soup with bread*

*Knoblauchcremesuppe mit Sahnehaube und Weißbrotwürfel € 6,50
Garlic cream soup with croutons*

*Tomatensuppe mit Basilikumhaube € 6,50
Tomato soup with basil cream*

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, Champignonsauce, Pfifferlingsauce,
Gorgonzolasauce zum Preis von € 3,50 pro Sauce*

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 € 11,50
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 und etwas für den kleinen Hunger Salads and small dishes

*„Caesar Salad“
Gebratene Garnelen auf Blattsalaten
mit Caesar Dressing, Parmesan und Croûtons € 19,50*
Caesar salad
*Sautéed black tiger prawns on salad with caesar dressing,
parmesan and bread croûtons*

*Gebratener Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen
auf verschiedenen Blattsalaten € 17,50*
Roasted goat cheese with caramelized walnuts and salad

Gemischter Salatteller/Mixed Salad € 6,50

Nudelspezialitäten Pastaspecialities

*„Spaghetti Scampis mit Salatteller“
(Spaghetti mit Kirschtomaten, Paprika,
Zucchini, Shrimps, frisch gehackter Petersilie
und gebratenen Steingarnelen) € 23,50*

*Spaghetti with prawns,
shrimps, tomatos, courgettes and mixed salad*

*Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Blattspinat und
Zillertaler Graukäse gefüllt, an
Butter, Parmesansplitter und Salatteller € 18,50*

*Ravioli stuffed with fresh spinach
and local cheese, served with melted butter,
parmesan and mixed salad*

*Schweinsmedaillons auf Tagliatelle mit hausgemachten
Basilikumpesto, Parmesansplitter
und Salatteller € 19,50*

*Pork medaillons on spaghetti 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*

*Gebratener Wolfsbarsch auf Gemüse
mit Rote- Rübengnocchi und Salatteller € 24,50*

Filet of sea bass with vegetables, beets- gnocchi and mixed salad

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Safranrisotto mit Salatteller € 25,50
Grilled scallops with saffron risotto and mixed salad*

Hausmannskost Traditional Dishes

*Jungschweinebraten mit Sauerkraut, und Semmelknödel € 18,50
Roasted pork with pickled cabbage and bread dumpling*

*Spinatknödel auf Gorgonzolarahm mit
Parmesan und Salatteller € 17,50
Spinach dumpling with gorgonzola sauce and mixed salad*

*Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Salatteller € 15,50
"Tiroler Gröstl" Roasted potatoes, diced meat
and a fried egg on top served with a mixed salad*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller € 17,50
Traditional Tyrolean style cheese pasta with deep-fried onions on top
served with a mixed salad*

*Tafelspitz vom Rind mit Krensaucce,
Röstkartoffeln und Salatteller € 24,50
Boiled beef with horseradish sauce,
roasted potatoes and mixed salad*

Vegan

*Gemüsecurry mit Basmatireis und Salatteller € 16,50
Vegetable Curry with basmatireis and mixed salad*

Traditionelles aus unserer Fleischküche **Meat dishes**

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) 180 gr. € 20,50 oder 250 gr. € 22,50
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller
Viennese escalope (pork) with chips and mixed salad*

*Cordon bleu (vom Schwein)
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller € 21,50
Cordon bleu (escalope of pork) filled with ham and
cheese, served with parsley potatoes and mixed salad*

*Tiroler Leber mit Grilltomate Petersilienkartoffeln und Salatteller € 17,50
Tyrolean Liver with grill tomato, parsley potatoes and mixed salad*

*Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salatteller € 24,50
Escalope of beef with onion sauce, roasted potatoes and mixed salad*

*Champignonrahmschnitzel mit Butterreis und Salatteller € 21,50
Roasted escalope with mushroom cream sauce, buttered rice and mixed salad*

*„Jägerpfandl“ kleine Rinds- und Schweinsschnitzel in
Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Salatteller € 22,50
Hunter's pan with mixed meat (beef, pork), mushroom sauce,
homemade pasta and mixed salad*

*Grillteller mit Filet von der Pute, Schwein und Rind, dazu
Cocktailsauce, Pommes Frites und Salatteller € 25,50
Mixed Grill (filet of pork, filet of beef, filet of turkey) with chips and mixed salad*

*Züricher Geschnetzeltes mit Butterspätzle und Salatteller € 17,50
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, Preiselbeeren, Butterspätzle, Salatteller € 18,50
Ragout of venison with braised apple stuffed with cranberries,
homemade pasta 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 Knoblauchbrot, dazu Salatteller € 38,50*

*“Surf and Turf” grilled filet of beef (about 200 g.) with roasted prawns served with
two different sauces, garlic bread and mixed salad*

*Rib Eye Steak (ca. 250g) mit zweierlei Saucen,
Pommes Frites und Salatteller € 34,50*

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

*Rinderfiletsteak (ca.250 g.) mit Pfeffersauce,
Folienkartoffel und Salatteller € 39,50*

*Grilled filet of beef with pepper sauce,
paked potato and mixed salad*

Rumpsteak (ca. 300 g.)

mit Potato Wedges und Salatteller € 31,50

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

*Schweinsmedaillons auf Gorgonzolarahm mit
Nussbällchen und Salatteller € 23,50*

*Medaillons of pork with gorgonzola cream,
nut balls and mixed salad*

*Zartes Filet vom Gebirgslamm auf einer Pilzrahmsauce,
Bohnenröllchen, Rosmarinkartoffeln und Salatteller € 27,50*

*Filet of lamb with mushroom sauce, beans wrapped in bacon,
rosemary potatoes and mixed salad*

*Hirschmedaillons auf Pfifferlingrahm,
Kartoffelgebäck und Salatteller € 29,50*

*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 € 70,00*

*“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 und Kartoffelgebäck und Salatteller € 80,00

*“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 € 80,00*

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 € 70,00*

*“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*

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis und Salatteller €16,50

Vegetable Curry with basmatireis and mixed salad

Kindermenü

Children's menu



Bart

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese

€ 7,50



Lisa

Fischstäbchen mit Reis

Fish fingers with rice

€ 7,50



Marge

Wienerschnitzel

mit Pommes Frites

Small escalope of pork

with chips € 9,50



Homer

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

Chicken nuggets with chips

€ 7,50

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*

*Palatschinken mit Vanilleeis, Sahne
und warmer Schokoladensauce € 8,50
Pancakes served with vanilla
ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

Crème Brûlée € 8,50