

SUPPEN

NUDELSUPPE ^{A-C-L}	3,90
FRITTATENSUPPE ^{A-C-G-L}	3,90
SPECKKNÖDELSUPPE ^{A-C-F-G-L-P}	5,90
TOMATENSUPPE ^{G-L}	4,90
HÜHNERSUPPETOPF ^{A-C-L} mit frischem Gemüse und Nudeln	5,40
GULASCHSUPPETOPF ^{A-L}	5,40
KUTTELSUPPE ^{A-G-O} Tiroler Spezialität mit einem Schuss Gulaschsaft	6,10

SALATE

DACHL-SALAT ^{-O-} gebratenes vom Tiroler Berglamm auf bunten Blattsalaten und grünen Bohnen	14,10
KANINCHEN-SALAT ^{G-O} Gegrilltes vom Kaninchen auf bunten Blattsalaten	14,10
PUTENBRUST-SALAT ^{-O-} gebratene Putenbruststreifen auf bunten Blattsalaten	12,30
GARNELEN-SALAT ^{B-O} gegrillte Garnelen auf bunten Blattsalaten mit Olivenöl	13,90
SALATSCHÜSSEL mit Freiland-Ei ^{C-M-O}	7,40
GEMISCHTER SALAT ^{G-O}	4,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Salate gerne mit
Steirischem Kürbiskernöl

BROT und GEBÄCK

KNOBLAUCHBAGUETTE ^{A-G-M-O}	3,90
SPEZIALGEBÄCK ^{A-F-G-N-P}	1,30
BAUERNBROT ^{-A-}	0,80
SEMMEL ^{A-F-N}	0,80



KLEINES FEINES

TIROLER BAUERNSPECK ^{-A-} mit frisch geriebenem Kren und Bauernbrot	11,80
BAUERNMAREND ^{A-G-M-O} Speck, Bergkas, kalter Schweinsbraten, Kaminwurzeln, Gurkerln, frischem Kren und Bauernbrot	12,90
OCHSENMAULSALAT mariniert ^{A-O} mit rotem Zwiebel	12,20
GEMISCHTES SAURES mariniert ^{A-G-L-O} mit Rindfleisch, Ochsenmaulsalat, Graukas, viel rote Zwiebel und Bauernbrot	12,20

Zu unseren kalten Vorspeisen servieren wir Bauernbrot

Dazu empfehlen wir ½ Budele Obstler 3,40

SCHLUTZKRAPPEN (5 Stück) handgemacht mit Spinatfülle und zerlassener Butter ^{A-G}	12,10
GEMÜSEGRÖSTL mit frischen Pfifferlingen Sprossen und Wachtel-Spiegelei ^{C-G-L}	11,20
KASSPATZLN ^{A-C-G} mit Lechtaler Bergkas	10,40
KALBSKOPF sauer ^{A-L} lauwarm, mit rotem Zwiebel und Bauernbrot	11,20

HEIMISCHE FISCHE

GERÄUCHERTES FORELLENFILET lauwarm mit Toast und Butter ^{A-D-G}	15,70
LACHSFORELLENFILET vom Grill mit Rösterdäpfel ^{A-D-G-M-L-O}	17,30
SAIBLING im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel ^{A-D-G}	17,10



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

BAUERNSCHMAUS ^{A-C-F-G-P} vielerlei vom Schwein, mit Sauerkraut und Speckknödel	16,90
TIROLER BERGLAMM gedünstet ^{-L} mit frischem Gemüse und Salzerdäpfel	16,20
SCHWEINSBRATEN ^{A-C-F-G-L-O-P} mit Speckknödel und gedünstetem Weißkraut	13,80
GEKOCHTES vom Tiroler Jungrind ^{G-L} mit Rösterdäpfel und frischem Gemüse	17,20
ZWIEBELROSTBRATEN ^{A-C-G-L-M-O} mit gedünstetem Zwiebel und Spätzle	16,90
KALBSKOPF gebacken (nicht gepresst!) mit Sauce Tatare und Erdäpfelsalat ^{A-C-F-M-O-P}	13,60
ENTRECÔTE vom heimischen Rind ^{G-L} mit grünen Bohnen und Rösterdäpfel	19,10
GRILLTELLER ^{A-G-M-O} vom Rind, Schwein und Truthahn mit Würstl, Speck, Braterdäpfel und grünen Bohnen	16,90
DACHL-GULASCH ^{A-C-G-M-O} Rindsgulasch mit Freiland-Spiegelei, Gurkerl, Würstl und Brezenserviettenknödel	14,10
FOHLENGULASCH ^{A-C-G-L} mit Speck und Kapern, dazu Spätzle	16,20
TIROLER KITZ gebacken ^{A-C-G-M-O-P} mit Sauce Tatare und bunter Salatschüssel	18,20
CORDON BLEU vom Truthahn ^{A-C-F-G-P} gefüllt mit Speck und Graukas, dazu Petersilerdäpfel	15,20
WIENER SCHNITZEL ^{A-C-F-G-P} mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren - vom Tiroler Milchkalb - vom heimischen Schwein	16,60 14,80
TIROLER BAUERNGRÖSTL ^{C-G-O} mit Freiland-Spiegelei und grünem Salat	13,20
HIRSCHRAGOUT ^{A-C-G-L} mit Preiselbeeren und Spätzle	18,20



NACHSPEISEN

APFELSTRUDEL hausgemacht mit Vanillesauce ^{A-C-F-G-O-P}	4,00
TOPFENSTRUDEL hausgemacht mit Vanillesauce ^{A-C-G-O}	4,00
SACHERTORTE hausgemacht mit Schlagrahm ^{A-C-F-G}	4,00
KAISERSCHMARRN (ca. 20min) mit Zwetschkenröster ^{A-C-G-O}	9,10

HEISSE LIEBE ^{A-E-F-G-H}	6,20
COUPE DÄNEMARK ^{A-E-F-G-H}	5,90
BANANENSPLIT ^{A-E-F-G-H}	6,20
GEMISCHTES EIS mit Schlagrahm ^{A-E-F-G-H}	4,50

KÄSE

TIROLER BERGKAS ^{A-G} Käse aus dem Lechtal	6,90
GRAUKAS sauer ^{A-G-O} Tiroler Spezialität mit viel roter Zwiebel	8,20
GEMISCHTER KASTELLER ^{A-G-M-O} Käsespezialitäten	9,90
ZIEGENKASTELLER ^{A-G} aus bäuerlicher Produktion	10,80

Zu unserem Käse servieren wir Bauernbrot und Butter

Dazu empfehlen wir
„Tiroler Single-Malt-Whisky-Likör“
von der Brauerei Baumgartner 2cl 5,10



APERITIF

Prosecco Casa Vinicola "Zonin" 1dl ^{-O-}	3,80
Campari Soda 4cl	4,50
Campari Orange 4cl	4,50
Martini bianco 4cl ^{-O-}	4,50
Sherry Sandeman medium 4cl ^{-O-}	4,10

SPIRITUOSEN 2cl

Obstler	3,30
Budele Obstler 1/16 lt	5,30
Grappa Merlot (Nonino)	3,60
Vogelbeer Erber Selection	6,30
Williams Christ-Birne Freihof	3,30
Marille Erber	3,30
Pfirsichlikör Erber	3,30
Gordon's Gin, Wodka Absolut, Bacardi	3,30
Asbach Uralt	3,30
Remy Martin VSOP	4,50
Fernet Branca, Jägermeister, Ramazotti	3,30
Bailey's Cream 4cl ^{-G-}	5,10

„Tiroler Single-Malt-Whisky“

von der Brauerei Baumgartner 2cl 5,30

Johnnie Walker 4cl	6,70
Jack Daniels 4cl	6,70

Edle Schnäpse aus Tirol

vom "Kerschbuacher"

Bäuerliche Brennerei Familie Leismüller

Quitte, Spänling, Hausbirne, Adelskirsche 2cl 5,30

SEKT und CHAMPAGNER ^{-O-}

PROSECCO Casa Vinicola "Zonin" (Italien)	Glas 0,1 lt	3,80
VENEZZIANER Prosecco mit Aperol	Glas 0,1 lt	4,20
PROSECCO Casa Vinicola "Zonin" (Italien)	0,75 Fl	26,60
SCHLUMBERGER Sparkling brut (Österreich)	0,75 Fl	34,00
POMMERY Champagner	0,75 Fl	92,00



FASSBIER ^{-A-}

	<i>0,2 lt</i>	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Gösser Gold	2,40	2,90	4,10
Gösser Zwicklbier (naturtrüb)	2,40	2,90	4,10
Zillertaler Weissbier (hell)	2,40	2,90	4,10
Tiroler Bier (naturtrübe Bierspezialität)		2,90	4,10
Radler		2,90	4,10

FLASCHENBIER ^{-A-}

Zipfer Märzen	0,5 FI	4,10
Zillertaler Pils	0,33 FI	3,10
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 FI	4,30
Doppelmalz Stiftsbräu	0,5 FI	4,10
Erdinger Weissbier (alkoholfrei)	0,5 FI	3,80
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,5 FI	3,80
Gösser Natur-Radler	0,33 FI	3,10

ALKOHOLFREI

	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft	2,90	4,10
Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Wasser	2,80	3,50
Eistee lemon	2,90	4,10
Himbeersoda, Soda-Zitron	2,70	3,30

Bam'opfl

naturtrüber Apfelsaft aus der Wachau

Flasche 0,25 lt 3,30

Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33 FI	2,80
Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,75 FI	5,10
Coca Cola light	0,33 FI	3,40
Almdudler	0,35 FI	3,40
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 FI	3,30
Fruchtsäfte von RAUCH - Johannisbeer, Marille, Multivitamin, Mango, Orange	0,2 FI	3,10
	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda oder Wasser	3,40	3,60

WARME GETRÄNKE

Espresso klein ^{-G-}	2,40
Verlängerter ^{-G-}	2,70
Cappuccino ^{-G-}	3,10
Latte Macchiato ^{-G-}	3,40
Kakao mit Schlag ^{-G-}	3,10
Tee (Früchte, Kamille, Pfefferminze)	2,70
Schwarztee oder Grüntee	2,70



WEISSWEIN -O-

	<i>1/8 lt</i>	<i>0,75 lt</i>
GRÜNER VELTLINER	2,70	
G'SPRITZTER weiß (1/4 lt)	2,90	
APEROL SPRIZZ (1/4 lt)	3,90	
GRÜNER VELTLINER „Ried Wechselberg“	3,70	22,20
Weingut Weixelbaum, Strass (Kamptal)		
GEMISCHTER SATZ	3,80	22,80
Weingut Zahel, Mauer (Wien)		
SAUVIGNON BLANC	3,70	22,20
Weingut Muster-Poschgan		
Leutschach (Südsteiermark)		
RIESLING FEDERSPIEL „Jochinger Berg“	4,60	27,60
Weingut Jamek, Joching (Wachau)		
CHARDONNAY DOC	4,00	24,00
Weingut Alois Lageder, Margreid (Südtirol)		
GELBER MUSKATELLER (trocken)	4,10	24,60
Weingut Muster-Poschgan		

ROTWEIN -O-

	<i>1/8 lt</i>	<i>0,75 lt</i>
ZWEIGELT	2,70	
G'SPRITZTER rot (1/4 lt)	2,90	
KALTERER SEE DOC	2,90	
BLAUFRÄNKISCHER	3,00	
ZWEIGELT HEIDEBODEN	4,00	24,00
Weingut Goldenits, Tadten (Burgenland)		
PINOT NOIR	3,90	23,40
Johanneshof, Fam. Reinisch		
Tattendorf (Thermenregion)		
CUVEE MAXIMUS	4,80	28,80
Cabernet Sauvignon/Merlot/Blaufränkisch		
Weingut Iglar		
Deutschkreuz (Mittelburgenland)		
ST. MAGDALENER	3,90	23,40
Weinkellerei Lun, Neumarkt (Südtirol)		
LAGREIN DOC	4,20	25,20
Weingut Brigl, St. Michael/Eppan (Südtirol)		
ST. LAURENT	4,00	24,00
Johanneshof, Fam. Reinisch		
Tattendorf (Thermenregion)		
ZWEIGELT ROSÉ	3,80	22,80
Domäne Wachau		