



APERITIFS

<i>Glas Prosecco</i>	€ 4,90
<i>Glas Prosecco Holunder</i>	€ 5,10
<i>Lillet Blanc - Wildberry</i>	€ 7,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 6,90
<i>Hugo</i>	€ 6,50
<i>Martini Bianco</i>	€ 4,50
<i>Ramazotti 4cl</i>	€ 5
<i>Zillertal Pfiff 0,2</i>	€ 3,30

VORSPEISEN

Starter

Salat vom Buffet	€ 6,20
Salad from the buffet	
6 Stück Weinbergschnecken "Elsässer Art" Weißbrot	€ 13,20
6 pieces of edible snails "Alsatian style" white bread	
3 Stück handgemachte Zillertaler Schlutzkrapfen brauner Butter	€ 11,50
3 pieces of handmade pasta stuffed with potatoes & cheese brown Butter	
Kartoffelpuffer Wildkräutersalat Sauerrahm-Dip	€ 13
Smashed potatoes with grey cheese leaf salad sour cream	

SUPPEN

soups

Bouillon mit Frittaten oder Nudeln	€ 5,40
Beef broth pancake stripes or noodles	
Cremesuppe vom Zillertaler Graukäse	€ 7,50
Cheese cream soup (grey cheese)	
Hausgemachte Gulaschsuppe	€ 8,50
Homemade goulash soup	

HAUPTSPEISEN

Main course

Zwiebelrostbraten Rosmarinkartoffeln Speckbohnen Sirloin steak rosemary potatoes bacon beans	€ 24
Pfefferahmschnitzel Butterreis Schnitzel creamy pepper sauce buttered rice	€ 19
Käserahmschnitzel hausgemachte Spätzle Schnitzel cheese sauce homemade dumplings	€ 19
Mixed Grill Gemüse Pommes Frites Beef, pork and chicken from grill vegetables chips	€ 23
Knackige Blattsalate Honig-Senfdressing mit gebackenen Hühnerstreifen Crisp leaf salad honey mustard dressing with baked chicken strips	€ 18
Bunter Salatteller gebackene und gegrillte Schweinemedallions Mixed salad plate baked and grilled pork medallions	€ 19
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites Preiselbeeren Baked escalope of pork French fries cranberries	€ 19
Rinderstreifen vom Beiried "Stroganoff Art" Pommes Duchesse Cattle stripes "stroganoff" pommes Duchesse	€ 22
Surf & Turf 200g Garnele Kräuterbutter Grillgemüse Surf & turf shrimp herb butter grilled vegetables	€ 34
Spaghetti Bolognese	€ 14

Vegetarisch **vegetarian**

Spaghetti Basilikumpesto Pinienkerne Spaghetti basil pesto pine nuts	€ 14,50
mit 4 Stück Garnelen / 4 pieces prawns extra	€ 21,90
Hausgemachte Käsespätzle geröstete Zwiebel Homemade pasta with different various of cheese	€ 14,50
Gegrilltes Zanderfilet Kartoffelpüree Broccoli Grilled pike perch smashed potatoes broccoli	€ 27
Hausgemachte Spinatknödel brauner Butter Homemade spinach dumplings brown butter	€ 14,50

WILDGERICHTE **version**

Wildragout "Hubertus" Kroketten Preiselbeeren Venison ragout croquettes cranberries	€ 27
--	-------------

DESSERT

Schokosoufflé mit Kern | Vanilleeis € 8,90
Chocolate soufflé with core | vanilla ice cream

Apfelstrudel / apple strudel € 6,20
- mit Sahne / cream € 6,70
- mit Vanilleeis und Sahne / vanilla ice & cream € 7,80

Krokant Parfait | Nougatsauce € 8,50
Brittle parfait | nougat sauce

Eispalatschinken | Schokosauce | geröstete Mandeln € 8,90
Pancakes stuffed with ice cream | chocolate sauce | roasted almonds

Gerührter Eiskaffee € 7,90
Mixed ice coffee

Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne € 7,00 / 7,50
Mixed ice cream without cream / with cream

Vanille Eis mit Himbeeren € 8,90
Vanilla ice cream | raspberries