

Suppen/ soups

Klare Gemüsesuppe(L) mit Einlage nach Wahl

Fadennudeln(AC), Grießnockerl(AC), hausgemachte Frittaten(ACG)



€ 3,50

clear vegetable soup with vermicelli(AC) or semolina dumplings(AC) or homemade sliced pancakes(ACG)

Tiroler Speckknödelsuppe mit 1 Stück Knödel(ACG) und klarer Gemüsesuppe(L)

tyrolean bacon soup with 1 dumpling(ACG) and clear vegetable soup(L)

€ 4,50

Käse-Press-Knödelsuppe mit 1 Stück Knödel(ACG) und klarer Gemüsesuppe(L)

tyrolean cheese soup with 1 dumpling(ACG) and clear vegetable soup(L)



€ 4,50



Frische Salate/ fresh salad

Bauernsalat mit geröstetem Speck- und Schwarzbrotwürfel(A), Zwiebel, Tomaten, Eier(C)

farmer's salad with roasted bacon and bread croutons(A), onions, tomatoes, eggs(C)

€ 9,50

Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilets(AC)

chicken salad mixed salad with baked chicken fillets(AC)

€ 12,50

Fitness – Salat Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachter Kräuterbutter(G)

fitness salad mixed salad with grilled turkey stripes with herb butter(G)

€ 9,50

Bunter gemischter Salatteller - variation of salad



klein/small


€ 3,90

groß/large

€ 5,90


Bei uns dahoam/ traditional tyrolean meals

Tiroler Gröstl mit Spiegelei im Pfandl serviert, dazu Salat(CL) € 9,50
 tyrolean hash (groesti) with egg sunny side up served in a pan with salad(CL)

Käsespätzle mit würzigem Tiroler Bergkäse, geröstetem Zwiebel, im Pfandl serviert, dazu Salat(ACGL) € 9,50
 cheese spätzle with tyrolean mountain cheese, roasted onions served in a pan with salad(ACGL) 

Leber "Tiroler Art" (CGO) geröstete Leber mit Zwiebel und Rotweinsauce, dazu Röstkartoffel €12,00
 liver tyrolean style(CG0) roasted liver with onions and red-wine-sauce, roasted potatoes

Tiroler Speckknödel (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Gemüsesuppe(L) oder Sauerkraut(L) € 9,00
 tyrolean bacon dumpling(ACG) with 2 dumplings and clear vegetable soup(L) or sauerkraut(L)

Käse-Press-Knödel (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Gemüsesuppe(L) oder Sauerkraut (L) € 9,00
 tyrolean cheese dumpling(ACG) with 2 dumplings and clear vegetable soup(L) or sauerkraut(L) 

Bauernomelette Speckwürfel, würziger Käse, Zwiebel, Tomaten, dazu Petersilkartoffel(CG) € 9,00
 farmers omelette bacon, cheese, onions, tomatoes, with parsley potatoes(CG)




Tiroler Schmankerl auf Vorbestellung ab 2 Personen/ Tyrolean insider's pre-orderd

Ganze Kalbshaxn (LOM) am Knochen ca. 2kg mit Natursafterl, Röstkartoffel, Knödel(ACG), Rotkraut
 whole knuckle of veal (LOM) approx 2kg on the bone for 2 person with jus, roasted potatoes,
 dumplings(ACG), red cabbage
 pro Person € 20,00

Ganze Schweinshaxn (LOM) am Knochen mit Natursafterl, Röstkartoffel, Knödel(ACG), Sauerkraut(L)
 whole knuckle of pork(LOM) on the bone for 2 person with jus, roasted potatoes, dumplings(ACG), sauerkraut(L)
 pro Person € 17,00

Die Klassiker/ the classics

- Schnitzel „Wiener Art“** (AC) vom Schwein oder Pute, Petersilkkartoffel(G), Preiselbeeren, Salat €12,50
escalope „vienna style“(AC) from pork or turkey, parsley potatoes(G), cranberries, salad
- Tiroler Schnitzel** (ACG) gefüllt mit Speck, Käse und Pilzen, dazu Röstli(A), Preiselbeeren, Salat €15,50
pork „tyrolean style“ (ACG) filled with bacon, cheese and mushrooms, with hash browns(A), cranberries, salad
- Cordon bleu** (ACG) vom Schwein oder Pute mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes, Preiselbeeren, Salat €14,50
cordon bleu(ACG) from pork or turkey filled with ham and cheese, chips, cranberries, salad
- Jägerpfandl** (GLMO) Schweinemedallions in Schwammerlsauce, dazu Spätzle(ACG) und Speckbohnen €16,50
hunters pan(GLMO) medallions of pork, mushroom sauce, small dumplings(ACG), bacon beans
- Hirschbraten** (AFLMO) mit Semmelknödel(ACG) und Apfelrotkraut €16,50
roast venison(AFLMO) with dumplings(ACG) and red cabbage
- Kaiserschmarren** (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschenröster € 9,00
sweet sliced pancake(ACG) with apple- or plum sauce 



Vegetarische Gerichte/ vegetarian meals



- Penne** mit Schafkäse und Blattspinat, frischer Parmesan(ACG) € 9,00
penne with feta cheese and spinach, fresh parmesan(ACG)
- Agnolotti** mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Chiliöl auf Ruccola, frischer Parmesan(ACG) €12,50
pastry filled with mushrooms, chilli oil, rocket, fresh parmesan(ACG)
- Omelette** mit Schafkäse und Blattspinat(CG)/ omelette with feta cheese and spinach(CG) € 8,00
- Omelette** mit Tomaten und Mozzarella(CG)/ omelette with tomatoes and mozzarella(CG) € 7,50
- Forelle „Müllerin“** würzig in Butter gebraten, mit Petersilkkartoffel(ADG) €13,50
trout baked in butter with parsley potatoes(ASG)
- Gegrilltes Zanderfilet** auf Blattspinat dazu Butterkartoffeln(ADG) €14,50
grilled pike filet with spinach and potatoes(ADG)

Steaks und Burger/ steak and burger

Gegrilltes Filetsteak 250g in Pfefferrahmsauce(CGLM0), dazu Speckbohnen und Pommes €25,00
grilled fillet steak 250g, pepper sauce(CGLM0), bacon beans, chips

Gegrilltes Filetsteak 250g hausgemachte Kräuterbutter(G), Folienkartoffel, Sauerrahmsauce(G) €25,00
grilled fillet steak 205g, homemade herb butter(G), foil potato, sour cream(G)

„Burger Tirol“ (AFGN) gegrilltes Schweinesteak, Speck, Zwiebel, Tomate, Tiroler Käse(G), Pommes € 9,50
grilled pork steak(AFGN), bacon, onion, tomato and spicy tyrolean cheese(G), chips

„Hot BBQ – Cheese-Burger“ (AFGN) fasziiertes Rindfleisch, Emmentaler(G), Zwiebel, Tomate, € 9,50
Ruccola und Hot BBQ Sauce(ACGM), Pommes
minced beef(AFGN), cheese(G), onion, tomato, arugula and Hot BBQ sauce(ADGM), chips

„Chicken Burger“ (AFGN) gegrilltes Hühnerfilet, Ruccola, Tomaten, Zwiebel € 9,50
und feine Cocktailsauce(CM), Pommes
grilled chicken (AFGN), arugula, tomato, onion and cocktail sauce(CM), chips



Hausgemachte Pizza/ homemade pizza – auch zum Mitnehmen/also take away

„Margherita“: Tomaten, Käse/ tomato, cheese(AG) € 8,00



„Diavolo“: Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami/ tomato, cheese, bell-pepper, salami(AG) € 9,90

„Salami“: Tomaten, Käse, Salami / tomato, cheese, salami (AG) € 9,90

„Tyrolienne“: Tomaten, Käse, Speck, Champignons, Zwiebel, Knoblauch(AG) €10,50
tomato, cheese, bacon, mushrooms, onions, garlic(AG)

„Spinaci“: Tomaten, Blattspinat, Schafkäse/ tomato, spinach, feta cheese(AG) €10,00



„Calzone“: gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignon(AG)/filled with tomato, cheese, ham and €10,50
mushrooms(AG)

„Charly“: Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, scharf (AG) €10,50
tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, bell-pepper, hot (AG)

„Prosciutto“: Tomaten, Käse, Schinken/ tomato, cheese, ham (AG) € 9,50

„Tonno“ (ADG): Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel/ tomato, cheese, tuna, onion €10,50



Ein krönender Abschluss / Desserts

<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i> (ACFGHL) oder <i>Topfenstrudel</i> (ACFGHL)	€ 3,00
Homemade apple strudel or curd strudel(ACFGHL)	
mit Sahne (G)/with cream (G)	€ 3,50
mit Vanillesauce(CG)/with vanilla sauce(G)	€ 3,80
mit Vanilleeis (G)/ with vanilla ice cream(G)	€ 3,80
<i>Kleiner Kaiserschmarren</i> (ACG) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	€ 6,00
Small sliced pancake(ACG) with apple- or plum sauce	
<i>Früchtebecher</i> (G) Gemischtes Eis mit Früchten der Saison	€ 5,00
Mixed ice cream with fresh fruits(G)	
<i>Heiße Liebe</i> (G) (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	€ 5,20
vanilla ice cream with hot raspberries(G)	
<i>Coup Danmark</i> (G) (Vanilleeis mit heißer Schokosauce)	€ 5,00
vanilla ice cream with hot chocolat sauce(G)	
<i>Bananensplit</i> (G) (Vanilleeis mit Schokosauce, Bananen)	€ 5,00
vanilla ice cream with bananas and cream(G)	
<i>Baileysbecher</i> (AG) (Kaffee- und Schokoeis, Baileys)	€ 5,50
coffee and chocolat ice cream, Baileys(AG)	
<i>Smarties – Becher</i> (AG) 2 Kugeln Eis Vanille/Schoko mit bunten Smarties	€ 3,00
2 scoops of vanilla/chocolat ice cream with Smarties (AG)	
Eiswaffel/ cone (ACEFGH)	