

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe	6,80
Kaspreßknödelsuppe	7,80
Leberknödelsuppe (15 Minuten Wartezeit)	7,50

G'sund und gschmackig

Cremiger Burrata im marinierten Salatnest mit Tomaten, hausgemachtem Pesto und Pinienkernen (Vorspeise)	14,70
---	-------

Salat Försterin Schweinefilets mit Schwammerl, gebratenen Speckscheiben und Zwiebeln - auf Blattsalat	24,30
---	-------

Königsjodler gebratene Bergkäse-Sticks im Speckmantel mit Dörripflaumen und Walnüssen auf Blattsalat	18,50
--	-------

Thunfischsalat Blattsalat mit Gurken und Tomaten garniert mit Paprika, Zwiebeln und Parmesanspänen	17,80
--	-------

Fitnesssteller gebratene Putenstreifen und Ananasstücke auf gemischten Blattsalaten mit Tomaten und Gurken	18,70
--	-------

Backhendlsalat gebackene Hühnerfiletspitzen auf gemischten Blattsalaten mit Mais und Preiselbeeren	18,70
--	-------

Kleiner gemischter Salatteller	7,00
---------------------------------------	------

Großer gemischter Salatteller	10,50
--------------------------------------	-------

Knuspriges Knoblauchbaguette	6,00
-------------------------------------	------

Warmes Toastbrot mit Butter	4,00
------------------------------------	------

Frisch zubereitete Speisen aus dem Pfandl

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites und Preiselbeeren	22,50
Cordon bleu vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites und Preiselbeeren	24,50
Steaktoast (Rumpsteak 250 g) mit Salatgarnitur, knusprigen Zwiebelringen und Knoblauchbutter	32,80
Gebratene Hühnerbrust überbacken mit Tomaten und Mozzarella, dazu gibt's süß-saures Wok-Gemüse und Basmatí-Reis	26,80
Gebratenes Lachsforellenfilet (300 g) mit warmer Dillrahmsauce und Salzkartoffeln	29,70
Grillteller nach „Art des Hauses“ Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute mit Bröselkarfiol, Speckbohne, Letscho und Kartoffelspalten	30,50
Zarter Zwiebelrostbraten (von der Beiried) mit knusprigen Zwiebelringen, Speckbohnen und Salzkartoffeln	34,00
Grillspieß mit hausgemachtem Letscho und Pommes frites	28,20
Jägerschnitzel mit Schwammerl aus heimischen Wäldern, gebratenen Speckscheiben und feinen Bandnudeln	25,30
Pushta-Schnitzel mit hausgemachtem Letscho und Basmatí-Reis	23,20

Wird immer wieder gern gegessen ...

Bärlauchknödel mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan und gemischtem Salatteller	18,90
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfülle mit brauner Butter, Walnüssen, Ruccola und Parmesanspänen - dazu gibt's gemischten Salat	18,50
Pinzgauer Kasnock'n mit knusprigen Zwiebelringen und gemischtem Salatteller	18,90
Feine Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto und Fetawürfeln dazu gibt's einen gemischten Salatteller	18,50
Veggi-Teller Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und Parmesan	15,70
Flaumiger Kaiserschmarrn'n aus dem Butterpfandl mit Apfelmus und Preiselbeeren, auf Wunsch gerne mit Rosinen	16,30
Zwei Kaspreßknödel in der Rindssuppe mit gemischtem Salat	17,80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei - im Pfandl serviert, dazu gibt's einen gemischten Salatteller	17,60
Berner Würstel mit Pommes frites und Salatgarnitur	17,80
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur oder Pommes frites	12,60
Toast „Hawaii“ mit gemischtem Salatteller oder Pommes frites	13,80

Das Gute liegt so nah...

Die Natur und unsere Partner & Lieferanten
aus der Region bestücken unsere Speisekammer
mit den besten Zutaten!

Etwas Süßes geht immer ...

Affogato „Spezial“

Espresso, Vanilleeis & Baileys

8,70

Warmer Schokogugelhupf

*mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers, fruchtig garniert*

9,30

Eispalatschinke

*Vanilleeis, Schokosauce, Bananen,
Mandelblättchen und Schlagobers*

9,70

Hausherrnpalatschinke

*Palatschinke mit heißen
Schwarzbeeren, einem Kugel
Vanilleeis und Schlagobers*

9,70

Palatschinke mit hausgemachter

Marmelade oder Nutella

6,20

Flaumiger Kaiserschmarr'n

mit Apfelmus - gerne mit Rosinen

Hauptspeise

16,30

Dessertportion

14,30

Tageskuchen mit Schlagobers

5,60

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagobers

7,60

mit Vanillesauce und Schlagobers

8,20