Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe	7,00
Kaspressknödelsuppe	8,00
Leberknödelsuppe (15 Minuten Wartezeit)	7,50
Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln	8,00

G`sund und g`schmackig

Salat „Försterin“ - gebratene Schweinefilets mit Schwammerl, Speck und Zwiebeln auf Blattsalat	25,00
Königsjodler - gebratene Bergkäse-Sticks im Speckmantel mit Dörrpflaumen und Walnüssen auf Blattsalat	18,50
Thunfischsalat - Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Parmesanspänen	18,50
Fitnessteller - gebratene Putenstreifen mit Ananas auf gemischtem Blattsalat mit Tomaten und Gurken	20,00
Backhendlsalat - knusprig gebackene Hühnerfiletspitzen auf gemischtem Blattsalat mit Mais und Preiselbeeren	20,00

Kleiner gemischter Salatteller	7,50
Großer gemischter Salatteller	10,50

Knuspriges Knoblauchbaguette	6,00

Frisch zubereitete Speisen aus dem Pfandl

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren 22,50

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren 24,50

Steaktoast (Beiriedschnitte, 250 g) mit Salatgarnitur,
knusprigen Zwiebelringen und Knoblauchbutter 33,00

Gebratene Hühnerbrust
überbacken mit Tomaten und Mozzarella,
dazu süß-saures Wok-Gemüse und Basmati-Reis 27,00

Gebratenes Filet von der Lachsforelle (300 g)
mit Dillrahmsauce und feinen Bandnudeln 30,00

Grillteller „Art des Hauses“
Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute
mit Bröselkarfiol, Speckbohne, Letscho und Kartoffelspalten 32,00

Zarter Zwiebelrostbraten (von der Beiried)
mit knusprigen Zwiebelringen, Speckbohnen und Salzkartoffeln 34,00

Grillspieß mit hausgemachtem Letscho und Pommes frites 29,00

Puszta-Schnitzel mit hausgemachtem Letscho und Basmati-Reis 23,50

Wird immer wieder gern gegessen ...

Bärlauchknödel mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan und gemischtem Salat	19,00
Pinzgauer Kasnock'n mit knusprigen Zwiebelringen und gemischtem Salatteller	19,50
Feine Bandnudeln mit Pesto und Feta-Würfeln mit gemischtem Salatteller	18,50
Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung Walnüsse, Rucola, Parmesanspäne dazu gemischter Salat	18,50
Veggie-Teller, Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und Parmesan	16,00
Flaumiger Kaiserschmarrn'n, hausgemacht mit Apfelmus und Preiselbeeren, auf Wunsch gerne mit Rosinen	17,00



Zwei Kaspressknödel in der Rindssuppe mit gemischtem Salat	18,50
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und gemischtem Salat	18,50
Blutwurstgröstl mit Sauerkraut	18,50
Berner Würstel mit Pommes frites und Salatgarnitur	18,50
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur **oder** Pommes frites	13,00
Toast „Hawaii" mit gemischtem Salatteller **oder** Pommes frites	14,50

Das Gute liegt so nah...

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

Etwas Süßes geht immer …

Affogato „Spezial"
Espresso, Vanilleeis & Baileys 8,80

Warmer Schokogugelhupf
mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers, fruchtig garniert 9,50

Eispalatschinke
Vanilleeis, Schokosauce, Bananen,
Mandelblättchen und Schlagobers 9,80

Hausherrnpalatschinke
mit heißen Schwarzbeeren,
Vanilleeis und Schlagobers 10,20

Palatschinke mit hausgemachter
Marmelade oder Nutella 6,30

Flaumiger Kaiserschmarr'n
mit Apfelmus - gerne mit Rosinen
Hauptspeise 17,00
Dessertportion 15,00
in der Pfanne – zum Teilen 20,00

Tageskuchen mit Schlagobers 5,80

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers 7,80
mit Vanillesauce und Schlagobers 8,50