

## *zum Einklang – Aperitiv*

- frisch gepresster Karottensaft | Leinöl
- 1/8 Zweigelt Rosè Federspiel Terrassen | Weingut Domäne Wachau

## *Suppentopf ... unsere Supp'n sind löffelweise gut!*

- Rinderkraftsuppe mit Fadennudel oder hausgemachten Kräuterfritatten
- ein Kaspressknödel oder ein Tiroler Knödel
- Knoblauchcremesuppe | Gemüsewürfel
- Leichte Tomaten Basilikum Suppe | Schlaghaube | Croutons
- Französische Zwiebelsuppe | Käsecrouton

## *Salatecke ... bunt ist g` sund und sauer macht lustig!*

- Vogelsalat | gehacktes Ei | sautierter Speck | Croutons
- Gemischt - knackige Salate | Tomate | Gurke | Karotte | Kraut
- Thunfischsalat | Blattsalate | Thunfisch | Zwiebel | Tomate | Gurke | Oliven
- Bauernsalat | knackige Salate | Schafskäse | Speck | Oliven | Kirschtomaten | Brotchips
- „Dorfstuben Sportsalat“ - gemischte Salate u. Früchte der Saison | gegrillte Hühnerbrust | rote Zwiebelringe | Dipsauce

## ***Kostbares aus unserer Heimat***

- **„Knödel Trio“** | delikat  
Spinatknödel | Tiroler Speckknödel | Kaspreßknödel | hausgemachtes Sauerkraut
- **Tiroler Gröstl** ein Genuss | gekochtes Rindfleisch | Speckwürfel | Spiegelei | Krautsalat
- **Blutwurstgröstl** köstlich, muss man probiert haben | Krautsalat
- **Hirschwurst** mit Buchenholz geräuchert | Blaukraut | Kartoffeln | rustikaler Senf
- **Gemüsegröstl** ein Gedicht für Vegetarier | grüner Salat
- **„Omas Schlutzkrapfen“** – Ursprung des Gerichtes kommt aus Osttirol | braune Butter
- **Käsespätzle** mit würzigem Tilsiter aus den Tiroler Bergen | Röstzwiebel | grüner Salat

## ***Genuss der Begeistert - Kulinarische Wirtshausküche***

- **„Wiener Schnitzel“** mit Petersilienkartoffel | Wildpreiselbeer  
vom Jungschweinkarre  
vom Kalb
- **„Gordon Bleu“** | Petersilienkartoffel | Wildpreiselbeer  
vom Jungschweinkarre  
vom Kalb
- **„Dorfstuben Grillplausch“** Dreierlei Gustostücke von Schwein, Pute, und Rind  
Würstl | Speck | knusprige Pommes | Kräuterbutter | pikante Sauce
- **„Jägerpfandl“** Schweinemedallions | Pilzrahmsauce | Eierspätzle | Speckbohnen
- **Zwiebelrostbraten** (Beiried) | Bratkartoffel | Speckbohnenbündel
- **Hirschragout „Wilderer Art“** | Rotkraut | Kartoffelkroketten | Williamsbirne | Grantn
- **Filetsteak** vom Tiroler Almochsen (250 Gramm) | oder **Ladysteak** (200 Gramm)  
wahlweise mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter | Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip | Broccoli



## ***Hausgemachte Pizza***

- **Margherita**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Mozzarella | Oregano
- **Salami**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Salami (auf Wunsch pikante Salami)
- **Regina**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Schinken | Champignons
- **Capricciosa**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Salami | Schinken | Champignons | Pfefferoni
- **Tonno**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Thunfisch | Zwiebel | Oliven
- **Diavola**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Pfefferoni | Champignons | pikante Salami (scharf)
- **Hauspizza**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Blauschimmelkäse | Schinken | Salami | Champignons | Artischocken | Speck | Pfefferoni
- **Pizza Rucola**  
Tomatensauce | Pizzakäse | Parma-Schinken | Parmesanspäne

## ***Nudl – Kudl - Mudl***

- **Spaghetti** wahlweise mit **Knoblauch** | Pfefferoni | getrocknete Tomaten  
**Carbonara**
- Hausgemachte **Lasagne „al forno“**
- **Penne all'arrabiata** | Tomaten Basilikum Sauce
- **Penne „Kutscher Art“** | leichte weiße Rahmsauce | Knoblauch  
Kirschtomaten | frisch geriebener Parmesan

## ***Nachspeise – die süße Verführung kommt zum Schluss***

- Hausgemachter, warmer **Apfelstrudel** | Rosinen | Schlag | Vanilleeis
- **Kaiserschmarrn** | Apfelmus oder Zwetschkenröster
- **Palatschinken** ( 2Stück) | Marillen- od. Preiselbeermarmelade
- **Eispalatschinken** | Schokoladensauce | Schlagobers | Früchte
- Für Käsekenner – „**Bergkäse**“ im Kitzbühler Felsenkeller (Stollen)gereift  
Blauschimmelkäse | Marillensenf | Brot