

Vorspeisen

Tiroler Kalbszunge <i>gekochte Kalbszunge, fein geschnitten und mariniert auf Feldsalat, Gurken, saure Karotten und würzigen Krendip</i>	€ 14,50
Carpaccio von der roten Beete <i>mit Kräuterfrischkäse und Kirschtomaten dazu feines Kürbiskerngebäck</i>	€ 13,00

Aus unserem Suppentopf

Öztaler Kartoffelsüppchen <i>mit Sauerrahmschaum und Kresse</i>	€ 5,80
kräftige Rindssuppe <i>mit Tiroler Speckknödel oder hausgemachtem Leberknödel</i>	€ 5,50
klare Gemüsesuppe mit Nudeln und Gemüse	€ 5,20

Vegetarische Gerichte

Öztaler Käsespätzle mit Röstzwiebel <i>mit grünem Salat</i>	€ 13,50
Vegetarierpfandl <i>Kartoffeln mit frischem Gemüse, Spiegelei und grünem Salat</i>	€ 12,50

für jede **Beilagenänderung** berechnen wir € 1,-

Traditionelle und internationale Gerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein € 16,00
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Bergsteigerteller € 19,00
*verschiedene gegrillte Stücke vom Rind, Schwein und Huhn,
Würstl und Speck dazu Pommes*

Highlight in der Riesenpfanne - serviert ab 4 Personen

Grillpfanne € 22,50
*verschiedenes Gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn; Würstl, Speck
mit Pommes frites, gemischtem Salat und feinen Saucen*

Preise pro Person

Unsere Pfandlspezialitäten

im Pfandl serviert

s'Grüner Hauspfandl € 19,00
*verschiedene erlesene Fleischstücke vom Grill
auf Eierspätzle und feiner Pilzrahmsauce*

Söldler Pfandl € 20,50
*saftiges Rinderhufsteak auf Speckkartoffel
in feuriger Pfeffersauce*

für jede **Beilagenänderung** berechnen wir € 1,-

Aus der kalten Küche

Tiroler Jausenbrettl *Wurst, Käse, Speck mit Brot und an Schnaps 1
reichlich garniert* € 15,00

Süßspeisen und besondere Desserts
entnehmen Sie bitte aus unserer Dessertkarte!

für jede **Beilagenänderung** berechnen wir € 1,-