

Tagesempfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und etwas Öl..... € 6,50

ALS VORSPEISE EMPFEHLEN WIR:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare, Toast und Butter € 12,50

Gerne auch als Hauptspeise € 18,50

Blutwurstgröstl mit Sauerkraut € 16,50

Hausgemachte Bärlauchravioli mit brauner Butter und Parmesan..... € 14,50

Forellenfilet Müllerin mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln € 18,50

Steinpilzrostbraten mit Butterspätzlen..... € 23,00

ZUM SÜßEN ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR

Schokoladenbrownie mit Himbeersorbet..... € 7,50

Dunkles Mousse von der Zartbitterschokolade € 6,90

ZUM ANFANGEN

Hauchdünnes Carpaccio vom Rindsfilet

mit Olivenöl und Toast A,G 14,50 €

Geräuchertes Forellenfilet

mit Preiselbeer-Sahne-Kren, Toast und Butter A,G,D 13,50 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren A,C,G,E 12,50 €

SUPPEN

Hausgemachte Frittatensuppe A,C,G,L 5,90 €

Knoblauchcremesuppe mit Croutons A,G,O 6,50 €

Rindsbouillon mit Ei C,L 5,50 €

Ofenfrisches Gebäck A 1,50 €

Ofenfrische Breze A 1,90 €

Zwei Scheiben Körnerbrot A,H 1,10 €

Gebäck ist bei keinem Gericht inkludiert.

DAS WARME

Wiener Schnitzel

vom Schwein A,C,E..... 15,00 €

vom Kalb A,C,E..... 27,00 €

serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein

serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren A,C,E,G 18,00 €

Tiroler Gröstl mit gekochtem Rindfleisch und Spiegelei

dazu Speckkrautsalat G,O..... 17,00 €

Zwiebelrostbraten

mit Spätzle und Speckbohnen A,C,G,O,L 23,00 €

Kalbsleber vom Grill auf Rahmsauce mit Speck und Apfel

dazu servieren wir Reis A,G,O,L 23,50 €

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel A,C,G,E..... 14,50 €

Bierwirt Tris

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Kartoffelblätteln und Spinatknödel

mit Parmesan und Butter, dazu grüner Salat oder Sauerkraut A,C,G,E..... 16,50 €

Gegrilltes Lachssteak mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln D,G,L..... 25,50 €

NOCH DAZU

Kleiner gemischter Salat

vom Buffet oder serviert O,M,G..... 6,50 €

Speckkrautsalat O 5,90 €

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing O,M..... 5,90 €

ETWAS KALTES UND SAURES

Gegrillte Pilze auf knackigen Blattsalaten mit Balsamicodressing _{O,M}	15,50 €
„Bauernsalat“ gebackenes Hühnerfilet auf gemischten Blattsalaten mit Kartoffelwürfeln und Speckstreifen _{A,E,G,O,M}	17,50 €
Beef Tartar vom Rindsfilet mit Toast und Butter _{A,G,M}	28,00 €
Rindfleischsalat mit Kernöl _{O,C}	14,50 €
Schweizer Wurstsalat _{O,G,C}	13,00 €

ALLERGENE STOFFE

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam,
O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie uns dies bitte wissen.

Gebäck ist bei keinem Gericht inkludiert.

SPARGELZEIT

Spargelcremesuppe 6,90 €

Weißer Stangenspargel mit Brie überbacken, dazu Petersilienkartoffeln

Als Vorspeise 15,50 €

Als Hauptspeise 22,50 €

Weißer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce

dazu Beinschinken 24,50 €

Prosciutto 24,50 €

kleines Wiener Schnitzel vom Schwein 25,50 €

Cremiges Spargelrisotto

mit Grana Padano 18,50 €

gegrilltem Hühnerfilet 24,50 €

gegrilltem Lachssteak 27,50 €

ALS BEILAGE

Vier Stangen weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce 15,50 €