Aus dem Suppentopf

Rindssuppe ACGL — € 5,20
mit Kräuterfrittaten, Nudeln oder Grießnockerl

Gebundene Knoblauchrahmsuppe AG — € 5,70
mit Sahnehaube und Croutons

was Kleines, was Feines

Burger de Luxe ACG — € 16,50
mit Putenfleisch, pikanter Dip-Sauce,
gesüßten Chilizwiebeln und Pommes Frites

Lachs Tagliatelle ACG — € 19,50
in feiner Dillrahmsauce und frischem Parmesan

Herrentoast ACGPM — € 21,90
kleiner Rostbraten mit Speck und Spiegelei
dazu kleiner gem. Salat

Schinken-Käse-Toast AGPM — € 11,50
mit kleinem gem. Salat

2erlei Schlutzkrapfen — € 14,90
gefüllt mit Käse und Spinat, mit brauner Butter
und frischem Parmesan

Gartenfrische Salate

Kleiner gemischter Salat CGLM	€ 6,30
Geflügelsalat ACGM *Gemischter Salat mit Ei und gegrillten Putenstreifen und Gebäck*	€ 16,40
Bauernsalat ACGM *Gemischter Salat mit warmen Speckstreifen und Gebäck*	€ 15,90
Salatteller „Alaska“ ACDM *Blattsalatteller mit gegrilltem Lachs und Gebäck*	€ 22,90
Kutscherteller ACM *Gemischter Salat mit kleinem Filetsteak und Kräuterbutter und Gebäck*	€ 30,50

Spezialitäten des Hauses

3 Schweinefilet ACGLMP — € 23,90
mit Pilzrahmsauce, Kroketten und feinem Gemüse

Reiterschnitzel ACGLMP — € 22,90
mit Pilzrahmsauce und Käse überbacken,
dazu Spinatspätzle

Jägerschnitzel ACGP — € 20,90
mit Pilzrahmsauce und Eierspätzle

Wild aus heimischen Wäldern

Pikantes Wildragout ACGLPM — € 23,90
mit Kartoffelkroketten, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Wildschweinbraten ACGLMP — € 24,50
mit Eierspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Vom Grill und aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein ACG — € 16,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb ACG — € 24,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Cordon Bleu ACG — € 19,50
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Grillteller (Schwein, Pute, Rind) G — € 22,90
mit Würstchen, Speck und Pommes Frites
dazu pikante Dip-Sauce

Zwiebelrostbraten GLMP — € 23,90
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse

Käsespätzle ACGM — € 15,90
mit grünem Salat

Rustikales für 2 Personen

Hauserwirt-Hausplatte ACLPG — € 68,40
Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute, Wiener Schnitzel mit diversen Beilagen und feinem Gemüse

Fische- frisch auf den Tisch

Gegrilltes Lachsfilet ADG — € 23,50
auf Kräuterschaum mit Gemüse und Ofenkartoffel

Zanderfilet ADG — € 24,50
mit cremigen Lauchweißwein Tagliatelle

Steaks vom eigenen Weidemastvieh

Filetsteak G — € 37,90
mit Kräuterbutter

Pfeffersteak „Madagaskar" GLMP — € 37,90
mit rosa Beeren

Rumpsteak „Bauernstube" G — € 32,90
mit Kräuterbutter

Zu allen Steaks servieren wir feines Gemüse und einen Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce oder Pommes Frites!

Für Beilagen Änderung berechnen wir € 1,50.-

Auf Vorbestellung:

Gerne grillen wir für Sie eine Schweinshaxe für 2 Personen.
Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl.

oder

Mexikanische Sparerips mit Speck-Krautsalat
und Knoblauchbrot.

Aus unserer kalten Ecke

Appetitbrot ACG — € 13,90
Käse, Speck und Wurst mit reichlicher Garnitur

Käse- oder Speckbrot AG — € 12,90

Schweizer Wurstsalat AC — € 12,90
mit Brot

Saure Wurst AC — € 10,90
mit Zwiebeln in Essig/Öl dazu Brot

Tiroler Bauernspeckplatte AG — € 17,50
mit Brot und Butter

Für Liebhaber von Süßigkeiten

Kaiserschmarrn ACG — € 14,90
mit Preiselbeeren und Apfelmus

Schoko-Nuss-Dessert ACG — € 8,90
Kleiner Schokokuchen mit Vanilleeis
Schlagsahne und Obstgarnitur

2 Stück Eis Palatschinken ACG — € 10,20

1 Stück Eis Palatschinken ACG — € 7,90
mit Schokoladensauce, Vanilleeis und frischen Früchten

Für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener AC € 9
mit Pommes Frites

Fischstäbchen ACG € 9
mit Kartoffeln und Sauce Tartar

Grillwürstl AC € 9
mit Pommes Frites

Hühnernuggets AC € 9
mit Pommes Frites

Wir beziehen unsere Produkte von ...

Eier	Holzerbauer, Münster
Kartoffel	aus dem Tiroler Oberland
Gemüse und Salat	aus der Region
Fleisch- und Wurstwaren	teils Eigenproduktion, teils Metzgerei Gasser, Aschau teils Metzgerei Steiner, Stans

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencodes
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch / Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R