

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe ACGL € 4,00

mit Kräuterfrittaten, Nudeln oder Grießnockerl

Ungarische Gulaschsuppe A € 5,90

mit Brot

Gebundene Knoblauchrahmsuppe AG € 4,90

mit Sahnehaube und Croutons

was Kleines, was Feines

Burger de Luxe ACG € 14,90

mit Putenfleisch, pikanter Dip-Sauce,
gesüßten Chilizwiebeln und Pommes Frites

Tagliatelle ACG € 13,50

mit Blattspinat und frischem Parmesan

Herrentoast ACGPM € 16,90

kleiner Rostbraten mit Pilzsauce, Speck und Spiegelei
dazu kleiner gem. Salat

Haflingertoast ACG € 16,90

*Putenfilet auf Schwarzbrot mit gerösteten
Speck-Zwiebel-Champignons und Käse überbacken
dazu kleiner gem. Salat*

Schinken-Käse-Toast AGPM € 9,50

mit kleinem gem. Salat

2erlei Schlutzkrapfen € 12,90

*gefüllt mit Käse und Spinat, mit brauner Butter
und frischem Parmesan*

Gartenfrische Salate

Kleiner gemischter Salat CGLM € 4,80

Geflügelsalat ACGM € 13,50

Gemischter Salat mit Ei und gegrillten Putenstreifen

Bauernsalat ACGM € 12,50

Gemischter Salat mit warmen Speckstreifen

Salatplatte „Alaska“ ACDM € 17,50
Blattsalatteller mit gegrilltem Lachs

Salatteller „Art des Hauses“ ACM € 18,50
Gemischter Salat mit Rind, Schwein und Putenfilet

Kutscherteller ACM € 20,90
Gemischter Salat mit kleinem Filetsteak und Kräuterbutter

Zu allen Salaten servieren wir Gebäck dazu

Spezialitäten des Hauses

3 Schweinefilet ACGLMP € 18,90
mit Pilzrahmsauce, Kroketten und feinem Gemüse

Reiterschnitzel ACGLMP € 17,50
mit Pilzrahmsauce und Käse überbacken,
dazu Spinatspätzle

Jägerschnitzel ACGP € 15,90
mit Pilzrahmsauce und Eierspätzle

Wild aus heimischen Wäldern

Pikantes Wildragout ACGLPM € 18,90
mit Kartoffelkroketten, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Wildschweinbraten ACGLMP € 19,90
mit Eierspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Vom Grill und aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein ACG € 12,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb ACG € 20,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

- Cordon Bleu* ^{ACG} € 16,50
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- Grillteller* (Schwein, Pute, Rind) ^G € 17,50
mit Würstchen, Speck und Pommes Frites
dazu pikante Dip-Sauce
- Zwiebelrostbraten* ^{GLMP} € 18,50
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse
- Käsespätzle* ^{ACGM} € 12,90
mit grünem Salat

Rustikales für 2 Personen

- Hauserwirt-Hausplatte* ^{ACLPG} € 46,00
Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute
mit diversen Beilagen und feinem Gemüse
- Doppelte Lende* (ca. 400 g) ^{GLMP} € 54,00
Zartrosa gebratenes Rindsfilet, serviert
mit Ofenkartoffeln, Pommes Frites und feinem Gemüse

Fische- frisch auf den Tisch

Gegrilltes Lachsfilet ^{ADG} € 19,90
auf Kräuterschaum mit Blattspinat und Ofenkartoffel

Schollenfilet „Pariser Art“ ^{ADG} € 15,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar

Steaks vom eigenen Weidemastvieh

Filetsteak _G € 28,90
mit Kräuterbutter

Pfeffersteak „Madagaskar“ _{GLMP} € 28,90
mit rosa Beeren

Rumpsteak „Bauernstube“ _G € 26,90
mit Kräuterbutter

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

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 € 10,90

Käse, Speck und Wurst mit reichlicher Garnitur

Käse- oder Speckbrot AG € 9,50

Schweizer Wurstsalat AC € 10,50

mit Brot

Saure Wurst AC € 9,50

mit Zwiebeln in Essig/Öl dazu Brot

Tiroler Bauernspeckplatte AG € 13,50

mit Brot und Butter

Für Liebhaber von Süßigkeiten

Kaiserschmarrn ACG € 12,90

mit Preiselbeeren und Apfelmus

Schoko-Nuss-Dessert ACG € 7,10

Kleiner Schokokuchen mit Vanilleeis
Schlagsahne und Obstgarnitur

2 Stück Eis Palatschinken ACG € 9,00

1 Stück Eis Palatschinken ACG € 7,00

mit Schokoladensauce, Vanilleeis und frischen Früchten

Für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener AC € 6,90

mit Pommes Frites

Fischstäbchen ACG € 6,90

mit Kartoffeln und Sauce Tartar

Grillwürstl AC € 6,90

mit Pommes Frites

Hühnernuggets AC € 6,90

mit Pommes Frites

Wir beziehen unsere Produkte von ...

<i>Eier</i>	<i>Holzerbauer, Münster</i>
<i>Kartoffel</i>	<i>aus dem Tiroler Oberland</i>
<i>Gemüse und Salat</i>	<i>„Mei Bauer“ Zeindl, Münster</i>
<i>Fleisch- und Wurstwaren</i>	<i>teils Eigenproduktion, teils Armin Klocker, Münster teils Metzgerei Steiner, Stans</i>

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

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