

# SPEISEKARTE

## SUPPEN-VORSPEISEN

**Kräftige Rindsbouillon mit Tiroler Speckknödel** € 3,90 / **Frittaten** € 3,50

*Clear soup with tyrolean dumpling € 3,90 / with sliced pancakes € 3,50*

**Knoblauchrahmsüppchen mit Croûtons / Garliccreamsoup**

**Tomatencremesuppe/ tomatoecreamsoup**

€ 4,50

**Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan**

*Beef carpaccio with rocketsalad, parmesan*

€ 10,90

**Auf Buchenholz geräuchertes Forellenfilet mit Toast, Sahnekren**

*Smoked trout with cold horseradisch-cream, toast*

€ 9,50

**Rote Beete mit Feldsalat und Schafskäse**

*Red beet with green salad and sheep's cheese*

€ 6,90

## HAUPTSPEISEN

**SPINATKNÖDEL** an brauner Butter, Cocktailltomaten, Parmesan

*Homemade spinach dumpling, brown butter, tomatoes, parmesan*

€ 9,50

**GEMÜSECURRY** mit Reis (vegan)/vegetable curry (little spicy) with rice

€ 12,20

**KÄSESPÄTZLE** mit würzigem Alpkäse und Röstzwiebel

*Spetzle with delicious mountain-cheese and fried onions*

€ 9,80

**FARMERSALAT – Salate mit HÜHNERBRUSTSTREIFEN**

*Farmer's salad – various salads with grilled chicken breast*

€ 10,90

**GEBIRGSFORELLE „Müllerin“ von der Fischzucht Ernst**

*mit Haselnußpesto und Petersiliekartoffeln*

*Trout "Meunière" fried with hazelnutpesto and parsley potatoes*

€ 15,90

**WIENER SCHNITZEL aus der Pfanne** mit Petersiliekartoffeln

**vom Schwein** € 11,90 **vom Kalb** € 18,50

*Escalope "Viennese style"- breaded and fried with parsley potatoes*

*from porc € 11,90 from veal € 18,50*

**GEGRILLTES von PUTE, SCHWEIN, RIND** mit Kräuterbutter und Pommes frites

*Turkey, beef and pork from grill with herb-butter, pommes frites*

€ 15,50

**ZWIEBELROSTBRATEN vom Österreichischen Qualitätsrind**

*Bratkartoffeln, Bohnenbouquet*

*Roast loin of beef with onions, fried potatoes, green beans*

€ 17,90

**HIRSCHRAGOUT aus heimischer Jagd**

*mit Serviettenknödel, dazu Preiselbeeren*

*Deer stew from the Austrian venison, bread dumplings and cranberries*

€ 16,50

## DESSERT

**Tichy's Marilleneisknödel – ein Traum**  
*Tichy's apricot ice dumpling – a sweet sin*  
€ 5,20

**1 Kugel Ziegenmilcheis vom „Ziegenhof Peter“ mit Kürbiskernöl**  
€ 3,50

**Gerührter Eiskaffee / Stirred iced coffee**  
€ 6,50

**Gemischtes Eis / Mixed ice cream**  
€ 3,50

**Bananen Split** Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften, Mandeln, Sahne/ Bananasplit  
€ 6,00

**Mohr im Hemd** fein garniert mit Vanilleeis  
*chocolate souffle with vanilla ice cream*  
€ 6,50

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers**  
*homemade applestrudel with vanilla ice and cream*  
€ 4,80

### Lust auf ein Schnapser'l ?

#### HOCHSTRASSER/Steiermark:

Obstbrand	1,90
Williams, Marille	2,50
Lärchenschnaps	3,50
Kirschbrand	3,50
Zwetschkenbrand	3,20

#### FREIHOF/Lustenau:

Himbeergeist	4,00
--------------	------

#### Hans REISETBAUER

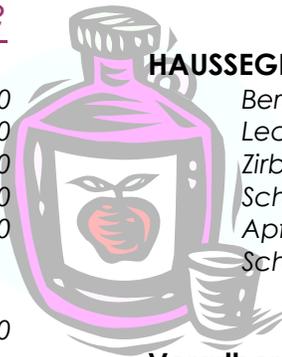
Bock Bier Brand	3,90
-----------------	------

#### HAUSSEGEN/Lechtal

Bergheubrand	4,20
Lechweg Kramat – Gin	4,20
Zirbengeist	4,20
Schokoladengeist	4,20
Apfel-Holunder Likör	3,50
Schokoladen-Chilli Likör	3,50

#### Vorarlberger Hausbrand

Haselnuß	3,50
----------	------



#### ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

Doris und Edwin Koch haben das „Maximilian“ im Frühjahr 1967 eröffnet.  
Zu Anfang war auch das Transportunternehmen Koch – Busse und LKW – mit im Haus untergebracht. Dieses wurde im Laufe der Jahre verlegt und der „Gasthof“ durch ständige Um- und Erweiterungsbauten auf den heutigen Stand zu einem Hotelbetrieb verändert.  
Heute wird das Hotel in 2ter Generation von Gabi und Monika Koch, sowie das Transportunternehmen von Maxi Koch geführt.

#### Wo die Sachen herkommen!

Wir kaufen unsere Produkte und Zutaten soweit möglich von lokalen, österreichischen Lieferanten – hier ein Auszug davon: Eier Schafskäse, fallweise Lamm -> Posthof  
Fleisch -> Fleischhof Oberland, Obst & Gemüse -> Speckbacher  
Erdäpfel -> Bauer Raggl aus Roppen Forellen -> Fischzucht Reutte Heuwürstl -> Lechtaler  
Hochlandrind Bartl Ziegeneis -> Ziegenhof, Ehrwald