

VORSPEISEN

Saures Rindfleisch (A)

Rote Zwiebeln, Essiggurken, Kernöl & Schwarzbrot­scheiben
A, C, F, G, L, M, O

Geräucherter Aal (A)

Rotebeete, Frischkäse und Meerrettich
A, D, F, G, M

Grammelschmalz und Verhackertes

Schwarzbrot, saurer Käse und Essiggemüse
A, G, L, M, O

Dreierlei vom Tiroler Bio Rind (A)

Beef Tatar, luftgetrocknet & Sülze
A, C, G, M, O

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbrühe

Hausgemachte Frittaten, Leberknödel oder Tiroler Speckknödel
A, C, F, L

Schaumsuppe vom Bergkäse

Rindermark-Tascherl
A, C, F, G, L, M, O

Heinrich Findelkind Eintopf (ab 2. Personen)

Speckknödel, Kaspressknödel, Leberknödel, Tafelspitz
Schweinsstelze, Hühnerbrust & Wurzelgemüse
A, C, F, G, L, M, O

HAUPTGERICHTE

Gekochter Tafelspitz vom Tiroler Rind (A)

Röstkartoffeln, cremiger Rahmspinat & seine Entourage
C, F, G, L, M, O

Tiroler Wirtshausteller

knuspriger Schweinebauch, gesurtes Backerl
Blut- und Leberwurst, Sauerkraut & Knödel
A, C, F, G, L, M, O

Zwiebelrostbraten

Grammelstampf und Speckbohnen
A, F, G, L, M, O

Tirolergröstel oder Gemüsegröstel

Spiegelei & Krautsalat
C, F, G, L, M, O

Omas Kaspresknödel

Champagnerkraut, Tomatenkompott & Schmelzzwiebel
A, C, G, L, O

Steckerlfisch

Zerdrückte Kartoffeln und Feldsalat
D, G, L, O

Legende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, 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

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der Lebensmittel-Informationsverordnung angeführten Allergene Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

MEHLSPEISEN

Hospiz Topfen-Erdbeerknödel
Erdbeerröster & Sauerrahmschaum
A, G, O

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster & Vanilleeis
A, C, G, O

Salzburger Nockerl
Preiselbeerobers (2-3 Personen)
A, C, G, O

Frisch gebackene „Zochne Kiachln“
Preiselbeeren & Zimtsahne
A, C, G, O

Wir bitten Sie, **Kaiserschmarrn, Topfenknödel, Salzburger Nockerl, Zillertaler Krapfen und Zochne Kiachln** bereits mit dem Hauptgericht zu bestellen, da diese ca. 30 Minuten Zubereitungszeit benötigen.

Legende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, 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

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der Lebensmittel-Informationsverordnung angeführten Allergene Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.