

KALTE KÜCHE

Ⓟ Kleiner Salatteller	7,80
Ⓟ Großer Salatteller	12,80
🌿 Großer Salatteller mit Tomino <i>Grillkäse aus Piemont, Italien</i> Ⓜ	16,90
🌿 Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel Ⓜ Ⓝ Ⓜ	14,90
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	16,90
Ⓟ Großer Salatteller mit 2 Gemüsenocken <i>vegan</i> Ⓜ Ⓝ	15,90

*Alle Salate stellen Sie am Buffet selbst zusammen.
Salatteller ohne Zusatzgerichte nehmen Sie direkt mit an den Tisch, Salate mit warmen Beilagen geben Sie bitte an der Theke ab – wir servieren sie Ihnen am Tisch.*

🌿 Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum Ⓜ	12,80
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren und Zwiebel Ⓝ Ⓜ Ⓜ Ⓜ	17,90
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebel und Paprika Ⓜ	17,90
Tiroler Platte <i>Speck Bresaola Kaminwurze Käse Kren</i> Ⓜ	16,90
Speckplatte geschnitten	13,90
🌿 Käseplatte <i>verschiedene regionale Käsesorten</i> Ⓜ Ⓜ	18,80
🌿 Käsewürfelplatte Ⓜ Ⓜ	13,90
Bauerntoast <i>Paarlbrot Speck Käse Paprika</i> Ⓜ Ⓜ	8,20

Alle Platten werden mit Brot serviert.

KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Ⓜ Ⓝ	8,50
Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites	8,50
Fischstäbchen mit Pommes Frites Ⓜ	8,50
🌿 Eierspätzle mit Rahmsauce Ⓜ Ⓝ Ⓜ	6,00
🌿 Maccheroni oder Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce Ⓜ	6,00
Maccheroni oder Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce Ⓜ Ⓜ	6,00

SUPPEN

Zwei Speckknödel in Fleischsuppe	A C G L	8,20
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe	A C G L	8,20
Tomatencremesuppe	G L	7,90
Ⓟ Paradeissuppe <i>Tomaten Gemüsebrühe</i>	L	7,90
Frittatensuppe	A C G L	7,90
Gulaschsuppe	A L	7,90

KLASSISCH & RAFFINIERT

🌿 Käsespätzle mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses	A C G L	13,50
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce <i>geriebener Käse</i>	A C G L	13,50
🌿 Drei Käseknödel <i>geriebener Käse braune Butter</i>	A C G	14,50
🌿 Drei Spinatknödel <i>Tomatensauce geriebener Käse braune Butter</i>	A C G	14,50
Knödeltris <i>Käse Spinat Speck geriebener Käse braune Butter</i>	A C G	14,50
🌿 Knödeltris Vegetarisch <i>Käse Spinat Rote Beete geriebener Käse braune Butter</i>	A C G	14,50
🌿 Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat–Topfenfüllung <i>geriebener Käse braune Butter</i>	A C G	15,50
🌿 Teigtaschen mit Pilzfüllung <i>geriebener Käse braune Butter</i>	A C G L	13,50
🌿 Rote-Beete-Käseravioli <i>geriebener Käse braune Butter</i>	A C G	14,90
Maccheroni Oberwirts Art <i>geriebener Käse</i>	A G L	13,90
Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce <i>geriebener Käse</i>	A L	12,80
🌿 Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <i>geriebener Käse</i>	A	12,80
🌿 Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier	C	11,80
Röstkartoffeln mit Speck und 2 Spiegeleier	C	13,90

Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 1,60 € reduziert.



Oberwirtskeffer

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	A C G	18,90
Cordon Bleu mit Pommes Frites <i>Kochschinken Käse</i>	A C G	20,40
Tiroler Cordon Bleu mit Pommes Frites <i>Speck Brie</i>	A C G	21,40
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites		17,20
Bauerngröstl <i>geschnittenes Rindsfleisch und Bratkartoffeln in Zwiebelsauce eingekocht</i> mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	A L	20,80
Entrecôte vom Grill 250g mit Röstkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter	G L	27,90
Tagliata 150g <i>gegrilltes Rindssteak in Streifen geschnitten</i> auf gemischtem grünen Salatbeet mit Tomaten, Käsespäne und Balsamicojus		25,90

Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 2,10 € reduziert.

DESSERTS

Sepp's Kaiserschmarren <i>Rosinen Preiselbeeren Apfelmus</i>	A C G	14,50
Hausgemachtes Schokotörtchen <i>Früchte Vanilleeis</i>	A C G (ca. 20 min.)	9,20
Hausgemachtes Tiramisù	A C G	7,80
Hausgemachter geeister Cappuccino	C G	7,80
Heiße Liebe <i>2 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne</i>	G	7,80
Tartufo weiß <i>ital. Eisdessert Kaffee und weiße Schokolade</i>	A G	5,00
Tartufo schwarz <i>ital. Eisdessert Vanille und Kakao</i>	A G	5,00
Affogato <i>eine Kugel Vanilleeis Kaffee Espresso</i>	G	3,90
gemischtes Eis <i>Erdbeer Vanille</i>	C G	pro Kugel 1,50 0,60
mit Sahne	G	

Verschiedene Eis am Stiel oder in der Waffel an der Theke (vegane Option erhältlich) (V)
Bei Bedarf verwenden wir bei einigen Speisen auch Tiefkühlprodukte.



Oberwirtskeffer

Unsere Speisen können folgende Stoffe enthalten:

A

GLUTENHALTIGES GETREIDE

namentlich A Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

FISCHE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

LUPINEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

H

SCHALENFRÜCHTE

namentlich Mandeln H(Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana J. Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya ilicifolia (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera J. Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

L

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

S

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

R

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien / Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie diese bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit, welche Ihnen gerne genauere Informationen erteilen.

Wir verwenden für unsere Speisen Produkte aus EU und Nicht-EU Ländern.



VEGETARISCH Kein Fleisch und Fisch sowie daraus hergestellte Produkte.



VEGAN Keine tierische und daraus hergestellte Produkte.