

KALTE KÜCHE

Ⓟ Kleiner Salatteller	6,90 €
Ⓟ Großer Salatteller	11,90 €
🌿 Großer Salatteller mit Tomino <i>Grillkäse aus Piemont, Italien</i> G	15,40 €
🌿 Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel A C G	14,90 €
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	15,90 €
Ⓟ Großer Salatteller mit 2 Gemüsenocken <i>vegan</i> A F	14,90 €
🌿 Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum G	11,50 €
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren und Zwiebel D L M G	15,70 €
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebel und Paprika L	15,90 €

Wir bitten Sie Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammenzustellen!

Tiroler Platte <i>Speck Bresaola Kaminwurze Käse Kren</i> G	14,90 €
Speckplatte geschnitten	12,70 €
🌿 Käseplatte <i>verschiedene Käsesorten</i> A G	17,00 €
🌿 Käsewürfelplatte A G	13,90 €
Bauerntoast <i>Paarlbrot Speck Käse Paprika</i> A G	7,60 €

Alle Platten werden mit Brot serviert.

SUPPEN

Tomatencremesuppe G L	6,70 €
Ⓟ Paradeissuppe <i>Tomaten Gemüsebrühe</i> L	6,70 €
Frittatensuppe A C G L	6,70 €
Gulaschsuppe A L	7,90 €
Zwei Speckknödel in Fleischsuppe A C G L	7,90 €
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe A C G L	7,90 €





Oberwirtskeffer

KLASSISCH & RAFFINIERT

-  Käsespätzle mit Zwiebelringen nach Art des Hauses **A C G L** 11,90 €
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce **A C G L** 11,90 €
-  Drei Käseknödel *Parmesan | braune Butter* **A C G** 12,90 €
-  Drei Spinatknödel *Tomatensauce | Parmesan | braune Butter* **A C G** 12,90 €
Knödeltris *Käse | Spinat | Speck* **A C G** 12,90 €
-  Knödeltris Vegetarisch *Käse | Spinat | Rote Beete* **A C G** 12,90 €
-  Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfüllung
Parmesan | braune Butter **A C G** 12,90 €
-  Teigtaschen mit Pilzfüllung *Parmesan | braune Butter* **A C G L** 11,90 €
-  Rote-Beete-Käseravioli *Parmesan | braune Butter* **A C G** 13,50 €
- Maccheroni Oberwirts Art **A G L** 12,50 €
- Spaghetti Bolognese **A L** 11,50 €
-  Spaghetti mit Tomatensauce **A** 11,50 €
-  Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier **C** 9,90 €
- Röstkartoffeln mit Speck und 2 Spiegeleier **C** 12,50 €

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

KINDERGERICHTE

- Chicken Nuggets mit Pommes Frites **A C** 7,90 €
- Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites 7,90 €
- Fischstäbchen mit Pommes Frites **A** 7,90 €
-  Eierspätzle mit Rahmsauce **A C G** 4,90 €
-  Maccheroni oder Spaghetti mit Tomatensauce **A** 5,40 €
- Maccheroni oder Spaghetti mit Bolognesesauce **A L** 5,40 €



Oberwirtskeffer

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites A C G	17,10 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites A C G	18,40 €
Tiroler Cordon Bleu mit Pommes Frites <i>Speck Brie</i> A C G	19,40 €
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites	16,40 €
Bauerngröstl mit Salat vom Buffet und Zwiebelringen A L	18,90 €
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstkartoffeln G L	26,90 €
Tagliata <i>gegrilltes Rindssteak in Streifen geschnitten</i> auf gemischtem grünen Salatbeet, dazu Parmesanspäne und Balsamicojus	24,90 €

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	11,60 €
Hausgemachtes Schokotörtchen <i>Früchte Vanilleeis</i> A C G	8,70 €
Hausgemachtes Tiramisù A C G	6,70 €
Hausgemachter geeister Cappuccino C G	6,70 €
Heiße Liebe <i>2 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne</i> G	6,70 €
Tartufo weiß oder schwarz A G	5,00 €
Affogato <i>eine Kugel Vanilleeis Kaffee Espresso</i> G	3,90 €
gemischtes Eis <i>Erdbeer</i> G <i>Vanille</i> C G <i>Schokolade</i> G	pro Kugel 1,20 €
mit Sahne G	0,60 €

Verschiedene Eis am Stiel oder in der Waffel an der Theke!

Bei Bedarf verwenden wir bei einigen Speisen auch Tiefkühlprodukte.

BROT

Paarl A	1,90 €
Weißbrot A	1,90 €
gem. Brot A F G S	1,90 €
Schüttelbrot A	2,70 €



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.