

# *KALTE VORSPEISEN*

Tiroler Speckteller und Sextner Almkäse

Carpaccio vom Angusrind mit rosa Pfeffer, eingelegten Pfifferlinge,  
Parmesanstücke und sommerlichen Salatbouquet

Rosa gebratenes Roast Beef mit gebackenen Zucchini­stäbchen ,  
sommerlichem Salatbouquet dazu Remoladensoße im Glas

Hausgeräuchertes Rippenstück mit gerösteten Brotcroutons,  
Olivenöl von feiner Zitrone und sommerliches Salatbouquet

Roast Beef „Tatar“ am Tisch zubereitet  
dazu getoastetes Brot

# *DER SUPPENTOPF*

Kraftbrühe mit hausgemachten Frittaten

Kraftbrühe mit hausgemachten Gemüse – Tortelloni

„Die Brennsuppe“ mit einem Stück Gorgonzola  
und getoastetem Rogga Brot

Kraftbrühe mit Knödel nach ihrer Wahl  
Speckknödel ,Leberknödel oder Pressknödel

# *WARMER VORSPEISEN*

Hausgemachter Tortelli mit Gemüsefüllung  
auf feiner Gorgonzola – Schnittlauchsahne

Hausgemachte Bandnudeln mit Salsiccia in brauner Buttersoße  
und Späne von geräucherter Ricotta

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlinge

Hausgemachte breite Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

# KNÖDELQUARTETT

Speckknödel, Kräuterknödel, Käseknödel und Spinatknödel  
mit geriebenen Almkäse und aufgeschäumter Butter

Drei Spinatknödel auf feiner Gorgonzolasoße  
mit geriebenen Almkäse

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit geriebene Almkäse  
und brauner Butter

## TIROLER TRISS IN DER PFANNE SERVIERT FÜR 2 PERSONEN

2 Käseknödel und Schlutzkrapfen mit geriebenen Almkäse und brauner Butter  
Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlinge und Steinpilze

3 Stück hausgemachte „Tirtlan“ nach ihrer Wahl  
Kartoffelfüllung - Spinat-Ricottafüllung - Sauerkrautfüllung

## DIE FEINEN GERICHTE

Sextner Bauerngeröstel mit warmen Speckscheiben

Geräuchertes Schweinsfilet im Sauerkraut und Röstkartoffeln

Tiroler Rindergulasch mit Speckknödel

Filet vom Angusrind mit grüner Pfeffersoße  
dazu Kartoffelkroketten

Filet vom Kalb auf frischen Steinpilzen  
Kartoffelgnocchi

Filet vom Kalb und Rind auf gerösteten Steinpilzen  
mit gebackenen Kartoffelgnocchi

Tagliata vom AngusRind mit feinem Olivenöl dazu ein Rucolahäufchen  
von feinem Balsamico und Röstkartoffeln

## DIE BAUERNPPLATTE (2 PERSONEN)

Tiroler Rindsgulasch mit Speckknödel - geräuchertes Schweinsfilet auf Sauerkraut  
Hausgemachte Schlutzkrapfen - Bauerngeröstel mit Speckscheiben

## *DIE GRILLPLATTE (2 PERSONEN)*

Rinderfilett, Kalbsfilett, Hühnerfilet und Frankfurter gegrillt  
Peperoni, Zucchini, Auberginen und Tomaten gegrillt  
Pommes Frites und Kartoffelkroketten

## *DER ALLROUNDER*

Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes Frites

Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites

Hühnerfilet mit Gorgonzolasosse mit Kroketten

Filetstücke mit Pfifferlinge Kartoffelkroketten

Entrecôte vom Rost und Pommes Frites

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

## *ES DARF NOCH WAS SÜSSES SEIN*

Panna Cotta im Himbeersüppchen

Feines Amaretto - Halbgefrorenes auf Birnenragu'

Torrone - Halbgefrorenes auf Annanascarpaccio

Warmes Schokoladetörtchen im Orangen - Apfelhäufchen

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis und Preiselbeeren