



## Hauptspeisen

### Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken

€ 12,90

vom Schwein mit Preiselbeeren  
dazu Pommes oder Petersilienkartoffeln

🇬🇧 Schnitzel "Vienna style" with cranberries, chips or parsley potatoes (A,C,G,F,L)

### Bauerncordon im Butterschmalz gebacken

€ 13,90

(Graukäse- Speckfüllung) mit Preiselbeeren dazu Pommes oder Petersilienkartoffeln

🇬🇧 Crumbed schnitzel filled with bacon and „Graukäse“ served with cranberries, chips or parsley potatoes (A,C,G)

### Ketchup-(O,L), Mayonnaise-(C,M) oder Senfportionen (M)

á € 0,50

### Saftiges Rindsgulasch vom Biorind

€ 13,-

mit gebratenen Brezenknödel

🇬🇧 Goulasch from beef served with roasted brezeldumpling (A,G,C,F,L,O)

### Hüttenspieß mit Letscho

€ 14,-

Schwein, Pute, Rind mit Wedges

🇬🇧 Pork, beef, turkey grilled on a skewer with lecsó (letscho) and wedges (A,C,G,L)

### Almochsensteak (medium gebraten)

€ 17,90

auf Grillgemüse mit Ofenkartoffel und Knoblauchdip

🇬🇧 Beefsteak with grilled vegetables, potatoes and garlic dip (M,G)

Wir verarbeiten nur Rindfleisch vom Tiroler Grauvieh aus eigener Zucht