

# Auszug aus der S P E I S E K A R T E

## Wir kochen noch selbst!

.. und das mit frischen Zutaten aus der Region,  
nicht immer BIO, aber wir achten sehr auf Qualität!

## Wo die Sachen herkommen:

Wir kaufen unsere Produkte und Zutaten soweit möglich von lokalen, österreichischen  
Lieferanten – hier ein Auszug davon:

Fleisch	->	Fleischhof Oberland	Biorind	->	Kramer/Heiterwang
Obst & Gemüse	->	Speckbacher	Karoffel	->	Bauer Raggl aus Roppen
Forellen	->	Fischzucht Ernst in Reutte	Heuwürstl	->	Lechtaler Hochlandrind Bartl
Eier	->	Posthof Reutte	Äpfel	->	Haiming und Garten
Ziegeneis	->	Ziegenhof, Ehrwald	BIO Rind	->	Schwalbenhof Heiterwang

## SUPPEN-VORSPEISEN

### Kräftige Rindsbouillon mit Tiroler Speckknödel, Frittaten

*Clear soup with tyrolean dumpling / with sliced pancakes*

### Knoblauchrahmsüppchen mit Croûtons / Garliccreamsoup

*Apfel-Selleriecremesuppe / apple-celerycreamsoup*

### Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan

*Beef carpaccio with rocketsalad, parmesan*

### Auf Buchenholz geräuchertes Forellenfilet mit Toast, Sahnekren

*Smoked trout with cold horseradisch-cream, toast*

### Rote Beete mit Feldsalat und Schafskäse

*Red beet with green salad and sheep's cheese*

## HAUPTSPEISEN

### SPINATKNÖDEL an brauner Butter, Cocktailtomaten, Parmesan

*Homemade spinach dumpling, brown butter, tomatoes, parmesan*

### KÄSESPÄTZLE mit würzigem Alpkäse und Röstzwiebel

*Spetzle with delicious mountain-cheese and fried onions*

### GEBIRGSFORELLE „Müllerin“ von der Fischzucht Ernst

*mit Haselnußpesto und Petersiliekartoffeln*

*Trout "Meunière" fried with hazelnutpesto and parsley potatoes*

### WIENER SCHNITZEL aus der Pfanne mit Petersiliekartoffeln

**vom Schwein oder vom Kalb**

*Escalope "Viennese style" - breaded and fried with French fries  
from porc or from veal*

### GEGRILLTES von HUHN, SCHWEIN und RIND mit Kräuterbutter und Pommes frites

*Chicken, beef and pork from grill with herb-butter, french fries*

### ZWIEBELROSTBRATEN vom Österreichischen Qualitätsrind

*Bratkartoffeln, Bohnenbouquet*

*Roast loin of beef with onions, fried potatoes, green beans*

**HIRSCHRAGOUT aus heimischer Jagd**  
mit Serviettenknödel, dazu Preiselbeeren  
*Deer stew from the Austrian venison, bread dumplings and cranberries*

**RINDSROULADE fein gefüllt**  
Kartoffelpüree, frisches Marktgemüse  
*Beef roulade fine stuffed, mashed potatoes, vegetables*

## **DESSERT**

**Tichy's Marilleneisknödel – ein Traum**  
*Tichy's apricot ice dumpling – a sweet sin*

**1 Kugel Ziegenmilcheis vom „Ziegenhof Peter“ mit Kürbiskernöl**

**Gerührter Eiskaffee / Stirred icedcoffee**

**Gemischtes Eis / Mixed ice cream**

**Bananen Split** Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften, Mandeln, Sahne/ Bananasplit

**Mohr im Hemd** fein garniert mit Vanilleeis  
*chocolate souffle with vanilla ice cream*

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers**  
*homemade applestrudel with vanilla ice and cream*

