WEIHNACHTEN

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella fein garniert — Euro 10,90
mit Olivenöl und Balsamicoessig, dazu Gebäck (A,C,G,N)
Tomatoes and mozzarella finely garnished with olive oil and balsamic vinegar, served with bread

Honigmelone — 11,50
an fein geschnittenem Tiroler Schinkenspeck
Honeydew melon with Tyrolean bacon garnished

Geräucherter Lachs fein garniert — 12,20
mit Butter und Sahnekren, dazu Brot (A,G)
Smoked salmon finely garnished with butter and horseradish cream, served with bread

Würziges Knoblauchbrot hausgemacht — 6,90
überbacken mit Käse, viel Knoblauch und ausgewählten Kräutern (A,C,G)
Tangy garlic bread, homemade with melted cheese, lots of garlic and selected herbs

Aus dem Hexentopf

Kraftsuppe mit Fadennudeln (A,C,G) — 5,50
Hearty broth with vermicelli

Kraftsuppe mit hausgemachten Fritatten (A,C,G) — 5,50
Hearty broth with homemade sliced pancakes

Kraftsuppe mit Backerbsen (A,C,G) — 5,50
Hearty broth with baked peas

Feine Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (G) — 6,10
Tomato cream soup with whipped cream topping

Tiroler Speckknödelsuppe (A,C,G) — 6,50
Tyrolean bacon dumpling soup

Aus dem Hexengarten

Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerbruststreifen — Euro 15,20
und feinem Dressing, dazu Brot (A,G,N)
Mixed salad with grilled chicken strips and tangy dressing, served with bread

Bunter Salatteller mit Schafskäse und Oliven — 14,90
mit feinem Dressing, dazu Brot (A,G,N)
Mixed salad with feta cheese and olives and tangy dressing, served with bread

A-Gluten B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja
G-Milch-laktose H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam
O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

Hauptgerichte

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites, Preiselbeeren (A,C,E,G,M) — Euro 18,50
of pork with French fries, cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersielkartoffeln, Preiselbeeren (A,C,E,M) — 23,90
of veal with parsley-potatoes, cranberries

Tiroler Käsespätzle — 14,50
mit würzigem Almkäse und Röstzwiebeln (A,C,G)
Tyrolean cheese noodles with piquant Alp cheese and fried onions

Tagliatelle — 14,50
mit Lachsstreifen und Sahnesauce (A,C,G)
with strips of smoked salmon and cream sauce

Geschmorter Lammbraten — 19,50
im Rosmarinsafterl, Braterdäpfel und Bohnen im Speckmantel (A)
Roast lamb in rosemary sauce, fried potatoes and green beans wrapped in bacon

Lammfilet — 24,90
im Rosmarinsafterl, Braterdäpfel und Rotkraut (A)
Lamb filet in rosemary sauce, fried potatoes and red cabbage

Rumpsteak (220g) mit würziger Kräuterbutter — 27,90
Ofenkartoffel, Sauerrahmsauce und Bohnen im Speckmantel (G)
With savory herb butter baked potato, sour cream and green beans wrapped in bacon

Tiroler Zwiebelrostbraten — 20,90
an kräftiger Bratensauce mit Zwiebel Braterdäpfel und Bohnen im Speckmantel (A,C,F,G)
Beef escalope with a hearty onion sauce, fried potatoes and green beans wrapped in bacon

Gegrilltes Lachsfilet — 19,90
mit Dillrahmsauce, Reis und erlesenem Gemüse (D,G)
Grilled filet of Salmon with creamy dill sauce, rice and select vegetables

Currygeschnetzeltes von der Pute — 16,10
mit Reis und Gemüse (A,C,F,G)
Curry Geschnetzeltes with rice and vegetables

Herzhaftes Gemüserösti
mit Sauerrahmsauce A,G — 14,90
Swiss hash browny with savoury vegetable and sour cream

Kinderteller

Harry Potter — Euro 10,50
kleines Wienerschnitzel vom Schwein,
Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise (A,C,E,M)
Small Wiener Schnitzel of pork, French fries, ketchup and mayonnaise

Calimero — 7,50
Spaghetti mit Fleischsugo (A,C)
Spaghetti with meat sauce

Tick, Trick & Track — 9,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites (A,C,E,M)
Chicken nuggets with French fries

Hänsel & Gretel
Frankfurter Würstchen mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise (1 Paar Würstchen) A,C,E,M
Sausages with French fries, ketchup and mayonnaise (1 pair Frankfurter) — 9,90

Wir wünschen frohe Weihnachten!