



Suppen

Frittatensuppe (A,C,G,H,L)	5,80
Leberknödelsuppe (A,C,G,H,L,O)	6,20
Kaspressknödelsuppe (A,C,G,H,L,O)	6,20
Hausgemachte Gulaschsuppe (H,L,O)	7,30

Salate und Vorspeisen

Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing (G,O)		
	kleiner Salat	5,20
	großer Salat	7,10
Gemischter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing (G,O)		
	kleiner Salat	6,10
	großer Salat	7,90
kleine gemischte Salatplatte mit herzhaftem Kaspressknödel (A,C,G,O)		9,80
gebackener Almkäse (A,C,G,O) mit Preiselbeerschaum		8,20
hausgemachtes Knoblauchbrot (A,G,O)		4,20



Toasts

Schinken-Käsetoast (A,G,O) 4,50

Steaksandwich (A,C,F,G,M,O) 16,90

ist ein saftig gebratenes Schweinerückensteak auf Toast mit pikanter Sandwichsauce und gemischtem Salat

Platten für 2 Personen

flammendes „Adler-Schwert“ (A,C,G,L,O) 52,60

ist unsere Grillplatte mit verschiedenen gegrillten Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn mit Pommes, Röstinchen, Speckbohnen und gemischtem Gemüse

Auf Vorbestellung:

Kalbshaxe für 2 Personen (A,C,G,L,M,O) 54,20

mit Knödel, Kartoffeln, Kraut, Speckbohnen und Spätzle servieren wir mit einer Bratensauce



Hauptgerichte

Schmankerlsalat (C,G,O) ist eine gemischte Salatplatte mit Kräuter-Joghurtdressing und saftig gegrillter Hühnerbrust	15,60
Käsespätzle (A,C,G,H,L,O) werden mit verschiedenen Bergkäsesorten zubereitet und mit knusprigem Röstzwiebel und Schnittlauch serviert	13,80
kleinere Portion	11,90
Knödelvariation (A,C,G,H,L,O) dreierlei Knödel auf Sauerkraut und zerlassener Butter	14,70
Wiener Schnitzel aus der Pfanne (A,C,G,O) (vom Schwein) mit Pommes und Preiselbeeren	16,70
kleinere Portion	14,10
„Tiroler Gröstl“ (C,G,H,L,O) wird bei uns original mit Rindfleisch, Speck, Erdäpfeln, Zwiebeln, Gewürzen und Spiegelei zubereitet	15,10
kleinere Portion	12,80
Forelle „Müllerin“ nach Art des Hauses (A,D,G,O) servieren wir mit Petersilkkartoffeln und brauner Butter	20,60

**Bei Umbestellungen der Beilagen erlauben wir
uns € 2,50 zu verrechnen.**



Hauptgerichte

Pressknödel vom Schwein und Rind (A,C,G,L,M,O)	17,90
mit Kartoffelstampf, Karottengemüse und Bratensauce	
kleinere Portion	15,70
Almochsengulasch vom eigenen Hof (A,C,G,L,O)	18,50
mit Semmelknödel	
kleinere Portion	16,10
„Adlernest“ (C,G,M,O)	20,40
ist unser Grillteller mit verschiedenen Medaillons auf Pommes angerichtet und mit Saucen, Kräuterbutter und gemischtem Salat serviert	
kleinere Portion	17,60
Zwiebelrostbraten (A,G,L,O)	26,30
ist ein rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken in einer Zwiebelsauce, welches wir mit Röstinchen, Speckbohnen und Röstzwiebeln servieren	
kleinere Portion	22,90
„Filettöpfchen“ (A,C,G,L,O)	23,80
ist ein rosa gebratenes Schweinefilet in einer Pfifferling-Cognacrahmsauce, dazu gibt's Spätzle und Speckbohnen	
kleinere Portion	20,10

**Bei Umbestellungen der Beilagen erlauben wir
uns € 2,50 zu verrechnen.**



Mehlspeisen

Heidelbeerschmarren (A,C,G,O) servieren wir mit Vanilleeis und Staubzucker	12,30
Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce (A,C,G,O)	7,40

Desserts

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern (A,C,E,F,G,O) mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosauce	8,20
warme hausgemachte Grießschnitte (A,C,G,O) in Zimt und Zucker, mit heißen Kirschen und Sahne	8,10
hausgemachte Kuchen (A,C,G,H,O)	3,40
hausgemachte Torten (A,C,G,H,O)	3,90
Portion Sahne (G)	0,80



Eiskarte

Coppa di Amore		7,40
Eine heiße Verführung aus cremigem Vaniglia, warmen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln.		
Coppa Tiramisu		7,20
Köstliches Tiramisu und Caffé auf Biskotten, mit einem Schuss Kaffee, Schlagobers und Schokosauce verfeinert.		
Coppa Nocciolata		7,40
Köstliches Nocciola, mit Schlagobers und Nüssen verfeinert.		
Coppa di Cioccolata		6,90
Cremiges Cacao und Cioccolato Bianco auf Schoko-stückchen fein dekoriert—der pure Schokogenuss.		
Coppa Danmark		6,90
Zartschmelzendes Vaniglia, gepaart mit Obers und Schokosauce.		
Coppa Amarena		7,40
Fruchtiges Spagnola, veredelt mit Amarena-Kirschen, Sirup und Schlagobers.		
Gelato misto	mit Sahne	5,10
Drei leckere Eissorten zur Auswahl.	ohne Sahne	4,10
Eiskaffee Milano		6,10
Zartschmelzendes Vaniglia in Espresso, mit Schlagobers und Waffel garniert.		
Frappes Milchshakes nach Wahl		4,10
Coppa Bambini		3,80
Eine Kugel Bambini-Eis mit Smarties und Fruchtsauce		



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser*	0,33 l	3,40
	0,5 l	4,80
	1 l	7,30

*„Tiroler Sauerbrunn“

unser Heilwasser aus den heimischen Bergen

Fanta	0,33 l	3,60
Sprite, Cola oder Spezi	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,70
Almdudler	0,35 l	3,60
Cola Light	0,33 l	3,60
Bitter Lemon	0,2 l	3,30
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,60

Saftschorle	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,70

Apfelsaft	0,25 l	3,60
Orangensaft	0,25 l	3,60
Johannisbeersaft	0,25 l	3,60

Schiwasser	0,25 l	2,30
	0,5 l	3,50

Glas Milch ^(G)	0,25 l	2,00
	0,5 l	2,90



Bier & Weizen

Augustiner:

Helles vom Fass ^(O)	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,80
	1 l	8,70

Radler ^(O)	0,3 l	4,00
	0,5 l	4,90
	1 l	8,80

Hell Flaschenbier ^(O)	0,5 l	4,20
---	-------	------

Weizenbier Franziskaner:

Hefe hell vom Fass ^(O)	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,60
Hefe dunkel ^(O)	0,5 l	4,60
Kristallweizen ^(O)	0,5 l	4,60

Cola-Weizen ^(O)	0,5 l	4,70
	0,3 l	3,80
Russenhalbe ^(O)	0,5 l	4,70
	0,3 l	3,80

Hefe-alkoholfrei ^(O)	0,5 l	4,60
--	-------	------



Heiße Getränke

Tasse Kaffee (G)		3,40
Kaffee Hag (G)		3,40
Espresso (G)		2,90
Cappuccino (G)		3,90
Cappuccino mit Amaretto (G)		4,90
Latte Macchiato (G)		4,30
Haferl Kaffee (G)		5,10
Portion Kaffee (G)		5,40
Portion Kaffee Hag (G)		5,40
Haferl heiße Schokolade mit Sahne (G)		5,10
Tee		3,40
Tee mit Milch, Honig oder Zitrone (G)		3,70
Tee mit Rum		4,90
Glühwein (O)		5,10
Jägertee		5,10

Aperitifs & Longdrinks

Bacardi-Cola	4 cl	5,20
Campari Orange	4 cl	5,20
Campari Soda	4 cl	4,70
Martini Bianco (O)	4 cl	4,10
Aperol Spritz (O)	4 cl	5,10
Aperol Veneziano (Prosecco) (O)	4 cl	7,30

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

SILVA (O)	0,2 l	4,40
SILVA mit Likör (O)		5,80
Gin SILVA (O)		6,60



Weißweine offen

Grüner Veltliner ^(O) Weingut Türk, trocken	⅛ l	2,90	¼ l	5,30
Rivaner ^(O) Waldschütz, halbtrocken	⅛ l	3,00	¼ l	5,40
Sauvignon Blanc ^(O) Goldenits Burgenland, trocken	⅛ l	3,40	¼ l	5,80
Welsch Riesling ^(O) Veritas, Burgenland, trocken	⅛ l	3,30	¼ l	5,70

Rotwein offen

Blauer Zweigelt ^(O) Sepp Moser, trocken	⅛ l	3,40	¼ l	5,80
Kalterer See ^(O) Weinkellerei Meraner, trocken	⅛ l	3,30	¼ l	5,70
Edelvernatsch D.O.C ^(O) Weinkellerei Schreckbichel, trocken	⅛ l	3,30	¼ l	5,70
Seeprinz Blaufränkisch ^(O) Weinkellerei Burgenland, halbtrocken	⅛ l	3,40	¼ l	5,80
Rosé Zweigelt ^(O) Domäne Wachau, trocken	⅛ l	3,00	¼ l	5,40
Weißwein oder Rotwein gespritzt-süß ^(O)			¼ l	3,80
Weißwein oder Rotwein gespritzt-sauer ^(O)			¼ l	3,80



Spirituosen & Edelbrände

Bauernobstler	2 cl	3,40
Tiroler Gebirgsenzian	2 cl	3,70
Haselnussbrand	2 cl	3,70
Williamsbirne	2 cl	3,70
Marillenbrand	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,70
Roßbacher Magenbitter	2 cl	3,70
Fernet Branca	2 cl	3,70
Underberg	2 cl	3,70
Ramazzotti	4 cl	4,80
Baileys	2 cl	3,70
warmer Amaretto mit Sahne	4 cl	4,80
Scharlachberg Weinbrand	2 cl	3,60
Dulli	4 cl	4,70
Cognac „Remy Martin“	4 cl	5,60
Bourbon-Whiskey „Jack Daniels“	4 cl	5,10
„ALMRAUSCH“		
Himbeergeistlikör mit geeisten Himbeeren	4 cl	4,80