

HERZLICH WILLKOMMEN

WARME KÜCHE VON 11.00 - 22.00 UHR



APERITIFS

Prosecco	€ 3,20
Hugo (1/4 Prosecco mit Holunder & Minze)	€ 4,80
Aperol- Spritzer (1/8 Weißwein, 1/8 Soda, 4cl Aperol)	€ 4,50
Campari Soda	€ 3,10
Campari Orange	€ 4,30
Martini dry	€ 3,50

WIR AKZEPTIEREN MAESTRO, VISA, MASTERCARD
WE ACCEPT MAESTRO, VISA, MASTERCARD

ZUM START UNSERE VORSPEISEN

- | | | |
|--|---|---------|
| CARPACCIO VOM ANGUSRIND ^(G,H,O,A)
mit Ruccola im Parmesanschüsserl, Steinpilzpesto und Knoblauchbrot
CARPACCIO sliced fillet of beef with parmesan cheese, ruccola, boletus-pesto and garlic bread |  | € 12,90 |
| GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL ^(A,G,O)
mit fruchtig-würzigen Tomaten, Kräutersalat und Brot
GOAT MILK CHEESE FRIED IN A BACON-WRAP with fruity-spicy tomatoes, herbs-salad and bread |  | € 11,90 |
| CAMEMBERT GEBACKEN ^(A,C,G)
mit Preiselbeeren und gegrillter Birne
CAMEMBERT fried in bread crumbs, with cranberries and grilled pear |  | € 7,90 |
| CHAMPIGNONS GEBACKEN ^(A,C,G)
mit Sauerrahm-Knoblauch-Dip
MUSHROOMS breaded and fried, with sourcream-garlic-dip |  | € 8,50 |

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- | | | |
|--|--|--------|
| KNOBLAUCHBROT ^(A,G)
hausgemacht
GARLIC BREAD homemade | | € 3,20 |
| oder/or | | |
| EIN BROTKÖRBERL ^(A,C,G,M,N)
mit hausgemachten Aufstrichen
BASKET WITH BREAD and homemade spreads | | € 4,20 |

GESUNDE KNACKIGE SALATE

- | | | |
|---|---|----------------|
| <p> GEMISCHTE SALATE DER SAISON ^(O)
 MIXED SALAD</p> |   | <p>€ 4,50</p> |
| <p> BUNTE BLATTSALATE ^(O)
 MIXED GREEN SALAD</p> |   | <p>€ 4,00</p> |
| <p> TIROLER SALAT ^(G,O)
 gemischte Salate mit gebratenem Speck und Röstkartoffeln
 SALAD „TYROLEAN STYLE“ mixed salad with rashers of bacon and roast potatoes</p> |   | <p>€ 9,80</p> |
| <p> FITNESSTELLER ^(A,G,O,L,M)
 gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischten Salaten und mit Brotroutons
 FITNESS-SALAD mixed salad topped with strips of chicken breast and croutons</p> |  | <p>€ 10,50</p> |
| <p> BATTUTA DI MANZO ^(G,O,L,M)
 gegrillte Scheiben von der Rinderlende auf Ruccola,
 Kirschtomaten und mit Parmesan
 BATTUTA DI MANZO grilled slices of sirloin on rucicola salad,
 cherry tomatoes and with parmesan cheese</p> |   | <p>€ 14,80</p> |
| <p> SALAT CAPRESE ^(A,G,H,O)
 marinierte Cherrytomaten und Mozzarella auf knackigen Blattsalaten,
 mit Pesto und Balsamicodressing
 SALAD CAPRESE – marinated cherry-tomatoes and mozzarella cheese on
 green salad,with pesto and balsamico-dressing</p> |  | <p>€ 11,50</p> |

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- | | |
|---|---------------|
| <p> KNOBLAUCHBROT ^(A,G)
 hausgemacht
 GARLIC BREAD homemade</p> | <p>€ 3,20</p> |
| <p>oder/or</p> | |
| <p> EIN BROTKÖRBERL ^(A,C,G,M,N)
 mit hausgemachten Aufstrichen
 BASKET WITH BREAD and homemade spreads</p> | <p>€ 4,20</p> |

FÜR DIE KALTEN TAGE **UNSERE SUPPEN**

- | **KLARE TAFELSPITZSUPPE** ^(A,C,G,L)  € 3,80
mit Frittaten
BEEF BROTH with pancake strips
- | **TIROLER KNÖDELSUPPE** ^(A,C,G,L)  € 4,50
mit Speckknödel oder Kaspressknödel
DUMPLING SOUP beef broth with bacon dumpling or cheese press dumpling
- | **TOMATENCREMESUPPE** ^(A,G,L)  € 4,50
mit Sahne Haube
CREAMY TOMATO-SOUP with whipped cream
- | **GULASCHSUPPE** ^(A,L)  € 5,00
mit Bauernbrot
GULYAS-SOUP with bread
- | **CREMIGE KARTOFFELSUPPE** ^(G,L)   € 4,50
mit Jungzwiebel
CREAMY POTATO SOUP with spring onion

EINFACH UND **IMMER GUT**

- | **GEFÜLLTER OFENKARTOFFEL** ^(G)   € 9,50
mit Zwiebel, Sauerrahm und Pilzen
STUFFED OVEN POTATO with onions, sour cream and mushrooms
- | **GEFÜLLTER OFENKARTOFFEL** ^(D,G)  € 9,50
mit Räucherlachs und Kräuterdip
STUFFED OVEN POTATO with smoked salmon and herbs-dip
- | **SCHLUTZKRAPPEN – TIROLER TEIGTASCHERL** ^(A,C,G)   € 10,50
gefüllt mit Kartoffeln, Spinat und Bergkäse, dazu braune Butter
"SCHLUTZKRAPPEN" – TYROLEAN SPECIAL HOME MADE NOODLES
stuffed with alp cheese, potatoes and spinach, with brown butter

TIROLER SCHMANKERL

- | | | |
|--|---|----------------|
| <p>TIROLER KASSPATZ`L <small>(A,C,G,L)</small>
 im Pfandl serviert - mit Röstzwiebel, Schnittlauch dazu Blattsalat
 HOME MADE "TYROLEAN STYLE " NOODLES with cheese and lettuce salad</p> |   | <p>€ 9,50</p> |
| <p>BAUERNGRÖSTL <small>(C,L,M)</small>
 im Pfandl serviert - mit Spiegelei, dazu Krautsalat
 „GRÖSTL“ fried potatoes mixed with meat, topped with
 a fried egg, with cabbage salad</p> |   | <p>€ 9,50</p> |
| <p>TIROLER LEBER NACH „OMAS-ART“ <small>(G,L,M)</small>
 mit Speck, Zwiebel, Apfelscheiben & Röstkartoffeln
 PORC LIVER "GRANDMOTHERS STYLE" roasted with bacon and fried potatoes</p> |   | <p>€ 10,80</p> |
| <p>BLUNZENGRÖSTL <small>(C,G,L)</small>
 Kartoffelgröstl mit Blutwurst und Spiegelei, dazu Krautsalat
 BLACK PUDDING GRÖSTL fried potatoes mixed with black pudding,
 served with cabbage salad</p> |   | <p>€ 9,50</p> |
| <p>KASPRESSKNÖDEL <small>(A,C,G)</small>
 gebratene Knödel mit Bergkäse auf bunten Salaten
 CHEESE PRESS DUMPLING on mixed salad</p> |   | <p>€ 9,50</p> |

AUS FLUSS, SEE UND MEER

- | | | |
|--|---|----------------|
| <p>GEBACKENES FILET VOM KABELJAU <small>(A,C,D,G)</small>
 mit Petersilienkartoffeln und Sauerrahm-Knoblauch-Dip
 FILLET OF CODFISH -breaded and fried - with parsley potatoes and sourcream-garlic-dip</p> |  | <p>€ 12,50</p> |
| <p>FILET VON DER FORELLE <small>(A,D,G,H)</small>
 auf brauner Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Salatschüsserl
 FILLET OF TROUT with brown butter and parsley potatoes and small salad</p> |  | <p>€ 16,50</p> |
| <p>MITTELSTÜCK VOM IKARIMI LACHS <small>(D,G,L)</small>
 auf Ruccolarisotto, Cherrytomaten und Zitronenschaum
 FILLET OF IKARIMI SALMON on rucicola-risotto, cherry-tomatoes and lemon-sauce</p> |   | <p>€ 16,50</p> |

UNSERE ÖSTERREICHISCHEN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--|--|---------|
| WIENERSCHNITZEL ^(A,C,G)
vom Schwein, aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren
PORK ESCALOPE "VIENNA STYLE" served with french fries or parsley potatoes and cranberries |  | € 11,50 |
| CORDON BLEU ^(A,C,G)
vom Schwein, aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren
„CORDON BLEU“ pork escalope filled with ham and cheese, breaded and fried with french fries or parsley potatoes and cranberries |  | € 13,00 |
| BRÜSTERL VOM MAISHÄHNCHEN ^(G,L,M)
auf Kürbispüree und Erbsenschoten
BREAST FROM CORN-FED CHICKEN on mashed pumpkin and peapod | 
 | € 13,00 |
| HIRSCHRAGOUT ^(A,C,G,L,M)
mit Butterspätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren
DEER STEW with "spätzle" (home made noodles), sprouts and cranberries |  | € 14,80 |
| GESCHMORTES LAMMHAXERL ^(G,L,M)
dazu Gemüse und Stampfkartoffeln
BRAISED LAMB KNUCKLE served with vegetables and mashed potatoes | 
 | € 14,80 |
| ZWIEBELROSTBRATEN ^(A,G,L,M)
vom heimischen Rind, mit Röstkartoffeln und Speckbohnen
FRIED SIRLOIN with onions and gravy, served with roast potatoes and green beans with bacon |  | € 17,00 |
| FELDWEBEL`S „PFANDL“ ^(A,C,G,L,M)
gegrillte Schweinefilets mit Pilzrahmsauce dazu Butterspätzle und Gemüse der Saison
FELDWEBEL`S „PAN“ Fillet of pork, grilled, in mushroom sauce, with home made noodles and vegetables |  | € 15,50 |

UNSERE SCHMANKERL VOM GRILL

- | | | |
|--|---|--|
| <p>GRILLTELLER ^(G,L,M)
 vom Schwein, Rind, Huhn mit Pommes frites
 Speckbohnen und Kräuterbutter
 MIXED-GRILL of beef, pork and chicken, green beans
 with bacon, french fries and herb butter</p> |   | <p>€ 15,80</p> |
| <p>SURF & TURF ^(A,B,G,L,M)
 Rumpsteak mit Riesengarnelen, dazu Blattsalat und Knoblauchbrot
 SURF & TURF Rumpsteak with King Prawns, served with green salad and garlic bread</p> |  | <p>€ 23,90</p> |
| <p>FILET STEAK</p> | | <p>250 Gramm € 24,50
 LADIES CUT 150 Gramm € 20,00</p> |
| <p>RUMP STEAK</p> | | <p>250 Gramm € 19,50
 LADIES CUT 150 Gramm € 16,50</p> |

BITTE WÄHLEN SIE FÜR IHR STEAK

PLEASE CHOOSE FOR YOUR STEAK



(A, C, G, L, M)

Pfeffersauce,
 Marktgemüse
 und Kroketten

Pepper-sauce,
 vegetables,
 croquettes



(A, G, L, M)

Kräuterbutter,
 Grilltomate, mit Speck,
 Potato Wedges

herb butter, grilled
 tomato with bacon,
 potato wedges



(G, L, M)

gebratene Zwiebeln
 und Pilze, mit
 Pommes Frites

fried onions and
 mushrooms, with french
 fries





(A, G, L, M)

Blattsalat und
 Knoblauchbrot

green salad
 and garlic bread

FÜR 2 PERSONEN

- | | | |
|---|---|----------------|
| <p>TAVERNEN-GEHEIMNIS ^(A,C,G,L,M)
 Variation von Rind, Schwein und Huhn dazu Gemüse,
 Pommes frites, Reis und Pilzrahmsauce
 MIXED GRILL-PLATTER with beef, pork, chicken, served with rice,
 vegetables, french fries and mushroom-sauce</p> |  | <p>€ 36,00</p> |
| <p>CHATEAUBRIAND ^(A,C,G,L,M)
 doppeltes Filetsteak vom Angus Rind mit Gemüse, Pommes frites,
 Kartoffelgebäck und Pfeffersauce
 CHATEAUBRIAND double fillet steak with vegetables, french fries,
 potato pastry and pepper-sauce</p> |  | <p>€ 50,00</p> |

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES UND KÄSE

- | **HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL** ^(A,C,G,H)   € 3,50
mit Sahne
WARM APPLESTRUDEL with whipped cream
- | **HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL** ^(A,C,G,H)   € 4,50
Mit Vanilleeis oder Vanillesauce
WARM APPLESTRUDEL with vanilla ice cream OR vanilla sauce
- | **SCHOKOLADENKÜCHLEIN** ^(A,C,G,H)   € 6,80
mit flüssigen Kern, auf Vanilleeis und Waldbeeren
CHOCOLATE SOUFFLÉ with vanilla icecream and wild berries
- | **2 STÜCK PALATSCHINKEN** ^{(A,C,G, (H nur bei Nussnougat))}   € 6,50
Mit hausgemachter Marillenmarmelade oder mit Nuss-Nougat-Fülle
dazu Vanilleeis und Sahne
PANCAKE WITH HOME MADE APRICOT JAM OR STUFFED WITH NUTS-NOUGAT
with vanilla ice cream and whipped cream
- | **CREME BRULÉE** ^(C,G)  € 6,80
mit Himbeerragout und Geeistem vom Bauernjoghurt
CREME BRULÉE with raspberry-ragout and frozen yogurt
- | **KAISERSCHMARR`N** ^(A,C,G,O)   € 8,50
im Pfandl serviert, mit hausgemachtem Zwetschkenröster (dauert ca. 20 Minuten)
„KAISERSCHMARR`N „ Sweet chopped omelette with stewed plums (20 min. to wait)
- | **FEINE AUSWAHL AN HEIMISCHEN KÄSEN** ^(A,G,H)   € 8,50
mit Bauernbrot, Nüssen und Chutneys
FINE SELECTION OF TYROLEAN CHEESE with bread, nuts and chutneys

EISSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE AUF UNSERER EISKARTE

FELDWEBEL HIGHLIGHTS

SONNTAG'S MITTAGS

| **A KRUSTENBRATL VOM JUNGSCHEIN** (A,C,G,L,M)

mit warmen Krautsalat und Semmelknödel

SUNDAY'S LUNCH

Roast pork with crackling with warm cabbage-salad and dumpling



€ 10,80

MONTAG'S

| **GEGRILLTE RIPPERL** (A,F,G,L)

mit Ofenkartoffel und Maiskolben

MONDAY

Spare Ribs Day with oven-potato and corn cob



€ 10,80

DONNERSTAG'S

| **OFENFRISCHE SCHWEINSHAXEN** (G,L,M)

mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

THURSDAY

Knuckle of Pork with sauerkraut (cabbage) and roast potatoes



€ 10,80

SO LANGE DER VORRAT REICHT!

ALLERGENE

- A Glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch/Milchzucker (Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

BIERE

Kaiser Bier vom Faß	0,2 l	€ 2,40
	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,70

Doppelmalz Flasche	0,5 l	€ 3,70
--------------------	-------	--------

Weihenstephan

Helles Weizen vom Fass	0,2 l	€ 2,50
	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,90

Dunkles Weizen Flasche	0,5 l	€ 3,90
------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Weizen Flasche	0,5 l	€ 3,90
------------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Bier Flasche	0,5 l	€ 3,70
----------------------------	-------	--------

Radler süß/sauer	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,70

WARME GETRÄNKE

Tee	€ 2,50
-----	--------

(Kräuter, Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille, Roibusch)

Tee mit Rum	€ 4,70
-------------	--------

Tasse Kaffee	€ 2,40
--------------	--------

Haferl Kaffee	€ 4,80
---------------	--------

Kleiner Brauner	€ 2,00
-----------------	--------

Großer Brauner	€ 4,00
----------------	--------

Cappuccino ^(G)	€ 2,70
---------------------------	--------

Latte Macchiato ^(G)	€ 2,80
--------------------------------	--------

Kaffee Hag (koffeinfrei)	€ 2,40
--------------------------	--------

Heiße Milkschokolade ^(G)	€ 2,80
-------------------------------------	--------

Glühwein – ¼ l ^(O)	€ 3,50
-------------------------------	--------

Irish Coffee mit 4cl Irish Whiskey	€ 7,60
------------------------------------	--------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser	0,35 l	€ 2,40
------------------------	--------	--------

prickelnd oder still

Vöslauer Mineralwasser	0,7 l	€ 4,40
------------------------	-------	--------

prickelnd oder still

Orangenlimonade	0,25 l	€ 2,50
-----------------	--------	--------

Zitronenlimonade	0,25 l	€ 2,50
------------------	--------	--------

Cola / Spezi	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 4,40

Coca Cola light Fl.	0,33 l	€ 2,70
---------------------	--------	--------

Almdudler / Eistee Fl.	0,33 l	€ 2,70
------------------------	--------	--------

Tonic Water/ Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,70
---------------------------	-------	--------

Red Bull	0,2 l	€ 3,30
----------	-------	--------

Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,80
--------------	--------	--------

0,5 l	€ 2,80
-------	--------

Glas Milch	0,25 l	€ 2,50
------------	--------	--------

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft	0,25 l	€ 2,70
-----------	--------	--------

Multivitamin	0,2 l	€ 2,70
--------------	-------	--------

Orange	0,2 l	€ 2,70
--------	-------	--------

Johannisbeer	0,2 l	€ 2,70
--------------	-------	--------

Säfte gespritzt	0,3 l	€ 2,90
-----------------	-------	--------

0,5 l	€ 3,50
-------	--------

Säfte gespritzt LW	0,3 l	€ 2,80
--------------------	-------	--------

0,5 l	€ 3,10
-------	--------

EDELBRÄNDE 2CL

Grappa l' Aiola	€ 3,50
-----------------	--------

WEINGUT EHN – LANGENLOIS

Marillenbrand	€ 4,20
---------------	--------

Gelber Muskateller Tresternbrand	€ 4,20
----------------------------------	--------

STOANABACHER – PRÄMIERTE BRÄNDE

FAMILIE WEISS – SÖLL

Williams	€ 4,40
----------	--------

Vogelbeer	€ 7,10
-----------	--------

Meisterwurz	€ 4,40
-------------	--------

Zwetschke	€ 4,20
-----------	--------

SCHNÄPSE 2 CL

Obstler	€ 2,50
Marillen	€ 2,50
Williams	€ 2,50
Himbeer	€ 3,00
Nuss	€ 3,00
Zirbe	€ 3,00

WHISKIES 4 CL

Johnny Walker Red Label, <small>Scotch Blend</small>	€ 5,20
Jameson, <small>Irish</small>	€ 5,20
Jack Daniels, <small>Tennessee</small>	€ 5,60
Cragganmore, <small>Speyside, 12 Jahre</small>	€ 7,50
Talisker, <small>Isle of Skye, 10 Jahre</small>	€ 7,50

MAGENBITTER 2 CL

Fernet	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Ramazzotti	€ 3,00

LIKÖRE 2 CL

Tia Maria	€ 2,90
Amaretto	€ 2,90
Cointreau	€ 2,90
Baileys 4cl	€ 5,60

LONGDRINKS 4 CL

Bacardi Weiss / Oakheart	€ 4,80
mit Cola	€ 6,00
Vodka Rot / Weiß	€ 4,40
mit Red Bull Flasche	€ 7,70
mit Orangensaft Flasche	€ 6,90
mit Cola	€ 5,60
Gordons Dry Gin	€ 5,60
mit Tonic Flasche	€ 8,10
Hendricks Gin – Premium	€ 6,80
mit Tonic Flasche	€ 9,30

WEINBRAND & COGNAC

Asbach-Uralt	€ 2,80
Remy Martin V.S.O.P.	€ 3,90
Metaxa	€ 2,80

SPIRITUOSEN 2 CL

Tequila	€ 2,80
Inländer Rum (Stroh)	€ 2,20

UNSER HAUSBRAND

Weinbrand von der Rieslingtraube im Eichenfass gelagert, Jahrgang 1995 vom Weingut Johann Hagmann, Langenlois
2cl € 3,5