

KALTE VORSPEISEN

Tiroler Speckteller und Sextner Almkäse

Carpaccio vom Angusrind mit rosa Pfeffer, eingelegten Pfifferlinge,
Parmesanstücke und sommerlichen Salatbouquet

Rosa gebratenes Roast Beef mit gebackenen Zucchini­stäbchen ,
sommerlichem Salatbouquet dazu Remoladensoße im Glas

Hausgeräuchertes Rippenstück mit gerösteten Brotcroutons,
Olivenöl von feiner Zitrone und sommerliches Salatbouquet

Roast Beef „Tatar“ am Tisch zubereitet
dazu getoastetes Brot

DER SUPPENTOPF

Kraftbrühe mit hausgemachten Frittaten

Kraftbrühe mit hausgemachten Gemüse – Tortelloni

„Die Brennsuppe“ mit einem Stück Gorgonzola
und getoastetem Rogga Brot

Kraftbrühe mit Knödel nach ihrer Wahl
Speckknödel ,Leberknödel oder Pressknödel

WARMER VORSPEISEN

Hausgemachter Tortelli mit Gemüsefüllung
auf feiner Gorgonzola – Schnittlauchsahne

Hausgemachte Bandnudeln mit Salsiccia in brauner Buttersoße
und Späne von geräucherter Ricotta

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlinge

Hausgemachte breite Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

KNÖDELQUARTETT

Speckknödel, Kräuterknödel, Käseknödel und Spinatknödel
mit geriebenen Almkäse und aufgeschäumter Butter

Drei Spinatknödel auf feiner Gorgonzolasoße
mit geriebenen Almkäse

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit geriebene Almkäse
und brauner Butter

TIROLER TRISS IN DER PFANNE SERVIERT FÜR 2 PERSONEN

2 Käseknödel und Schlutzkrapfen mit geriebenen Almkäse und brauner Butter
Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlinge und Steinpilze

3 Stück hausgemachte „Tirtlan“ nach ihrer Wahl
Kartoffelfüllung - Spinat-Ricottafüllung - Sauerkrautfüllung

DIE FEINEN GERICHTE

Sextner Bauerngeröstel mit warmen Speckscheiben

Geräuchertes Schweinsfilet im Sauerkraut und Röstkartoffeln

Tiroler Rindergulasch mit Speckknödel

Filet vom Angusrind mit grüner Pfeffersoße
dazu Kartoffelkroketten

Filet vom Kalb auf frischen Steinpilzen
Kartoffelgnocchi

Filet vom Kalb und Rind auf gerösteten Steinpilzen
mit gebackenen Kartoffelgnocchi

Tagliata vom AngusRind mit feinem Olivenöl dazu ein Rucolahäufchen
von feinem Balsamico und Röstkartoffeln

DIE BAUERNPPLATTE (2 PERSONEN)

Tiroler Rindsgulasch mit Speckknödel - geräuchertes Schweinsfilet auf Sauerkraut
Hausgemachte Schlutzkrapfen - Bauerngeröstel mit Speckscheiben

DIE GRILLPLATTE (2 PERSONEN)

Rinderfilett, Kalbsfilett, Hühnerfilet und Frankfurter gegrillt
Peperoni, Zucchini, Auberginen und Tomaten gegrillt
Pommes Frites und Kartoffelkroketten

DER ALLROUNDER

Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes Frites

Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites

Hühnerfilet mit Gorgonzolasosse mit Kroketten

Filetstücke mit Pfifferlinge Kartoffelkroketten

Entrecôte vom Rost und Pommes Frites

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

ES DARF NOCH WAS SÜSSES SEIN

Panna Cotta im Himbeersüppchen

Feines Amaretto - Halbgefrorenes auf Birnenragu'

Torrone - Halbgefrorenes auf Annanascarpaccio

Warmes Schokoladetörtchen im Orangen - Apfelhäufchen

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis und Preiselbeeren