

## Kalte Vorspeise und Salate

**Geräuchertes Gebirgsbachforellen - Filet** € 14,90

Dazu bunte Salatgarnitur, Meerrettichschaum

Goldgelber knuspriger Toast

A,D,G,H

**Salatteller „Alpenrose“**

Gebackene Truthahnstreifen auf

Blattsalaten an Cognacddressing

A,C,D,H



€ 14,00

**Saisonsalate** (kleiner gemischter Salat)

€ 4,90

L,M,H

**Blattsalate an Balsamicoessig  
und kalt gepresstem Olivenöl**

€ 4,20

O,M

## Suppen

**Tagessuppe**

Allergene möglich, bitte fragen

€ 5,00

**Kraftsuppe mit feinen Nudeln, oder Frittaten**

€ 5,50

A,L,C

**Ungarische Gulaschsuppe**

€ 6,50

A

**Essenz vom Bergrind mit Kaspressknödel**

€ 6,20

A,G,L,C



## Fische

### Pangasiusfilet in der Mandelkruste

Schnittlauchkartoffel, Sauce Tartare  
A,C,D,G,H

€ 15,50



### Bachforelle „Müllerin“

Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter  
D,A,G

€ 17,60

## Hauptgerichte vom Grill und aus der Pfanne

### Schnitzel vom Schwein frisch aus der Pfanne gebraten 160g

„Jägerart“ mit Wiesenchampignons und Speckchips

hausgemachte Eierspätzle

A,C,L

€ 15,80\*



### Wiener Schnitzel vom Tiroler Mastschwein 160g

mit Zitrone, dazu Pommes frites, Preiselbeeren

A,C

€ 16,00\*

### Cordon bleu 160g

(aus der Schweineschale) mit Schinken und Käse gefüllt,

dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeerragout

A,C,G

€ 16,80



### Grillteller nach Art des Hauses 200g

3 Medaillons (Rind, Schwein, Truthahn) Würstchen, Speck  
Kräuterbutter, rassige Barbecuesauce, Pommes frites

A,G

€ 17,90

**Allgäuer Filetpfandl** 200g € 18,80

Gegrillte Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce  
auf Käsespätzle

A,C,L,H



**Rumpsteak vom Grill Maitre d' hôtel** 200g € 24,20

mit Kartoffelröstinchen, Preiselbeerpfirsich  
und grüne Speckbohnen

A,H,G

**Zwiebelrostbraten vom Almochs** 180g € 18,00

dazu geröstete Erdäpfel

A,L

## Bodenständiges und Heimisches

**Feines Ragout vom heimischen Hirsch „Försterart“** € 17,50\*

mit geschmortem Rotkraut und Spätzle

A,L,C

**Tiroler Gröstl** € 10,50\*

dazu Spiegelei und grüner Salat

C,L,M

**Tannheimertaler Kässpätzle** € 10,30\*

mit Röstzwiebelwolke dabei ist grüner Salat

A,C,L,M

**Flaumiger Kaiserschmarren** € 10,00\*

mit Mandeln und Rosinen, Apfelmus

A,C,G,H

Die mit Sternchen markierten Gerichte servieren wir auch als kleine Speisen  
und bringen € 1,50 in Abzug.



## Kleine Gerichte speziell am Nachmittag

Wiener Würstl mit Brot und Senf	A,M	€ 6,00
Toast Hawaii	A	€ 8,00
Wurstbrot	A	€ 7,00
Käsbrot	A,G	€ 7,00
Speckbrot von feinem Karreespeck	A	€ 8,00
Tannheimertaler Kässpätzle mit Röstzwiebelwolke, dabei ist grüner Salat	A,C,L	€ 10,30
Flaumiger Kaiserschmarren mit Mandeln und Rosinen, Apfelmus	A,C,G,H	€ 10,00
Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce dazu geriebener Parmesan	A,C,G	€ 10,80
Schweizer Wurstsalat	A,G	€ 9,50
Gemischter Aufschnittteller	A,G	€ 12,50

## Eis und Süßes

Finden Sie in unserer Eis- und Dessertkarte G,F,O

Wir freuen uns, Sie bewirten zu dürfen und sind bestrebt, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant zu einem kulinarischen Genuss zu machen!

Guten Appetit wünscht Familie Hörbst und Mitarbeiter!

Derzeit gelten 14 Lebensmittel laut EU- Verordnung als potenziell allergieauslösend. Die Produkte und deren daraus gewonnenen Erzeugnisse müssen deshalb gekennzeichnet sein. Allergene werden in Österreich vor allem durch Buchstaben ausgewiesen.

- A) Glutenthaltige Getreide
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fische
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milchprodukte
- H) Schalenfrüchte
- L) Sellerie
- M) Senf
- N) Sesamsamen
- O) Schwefeldioxid und Sulfite
- P) Lupine
- R) Weichtiere