

Kleine

Mittagskarte

Tomatencremesuppe von der Zwergtomate mit Basilikum ^(A,B,G,L,H,M,P,O)	EUR 6,50
Kräftige Rindssuppe mit Fadennudeln und Würstchen ^(L,A,M,C)	EUR 5,50
Feines Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräutercroutons ^(A,G,L,M,P,O)	EUR 6,50
Kürbisc cremesuppe mit Amarettoobers ^(A,G,L,O,P,M,O)	EUR 6,50
Italienischer Tomaten-Mozzarellateller mit Salatbouquet und Basilikumpesto ^(A,B,G,H,O)	EUR 13,00
Prosciutto mit Melone mit marinierter Rucola, Pinienkerne dazu frisch gehobelter Parmesan und Grissini ^(A,C,G,H,O)	EUR 15,00
Variation von Räucherfischen Mit Krenobers und Dill-Senfsauce Dazu getoastetes Toastbrot ^(A,C,D,G,M,L,O)	EUR 22,00
Feines vom Ziegenkäse	EUR 18,00

dazu Honigbalsamico und Kräutersalat
(A,C,G,H,O)

Frankfurter Würstel EUR 9,00
mit Pommes^(L,M)

“Tiroler Speckbrett“ EUR 16,00
mit verschiedenen Aufstrichen
und Gebäck^(M,G,A,C,M)

Spaghetti
mit Tomatensauce^(A,C,L,G) EUR 12,00
mit Carbonara^(A,C,G,L,P,M,O) EUR 14,00

Penne
frischen Sherry Tomaten und Pinienkernen
gegrillten Paprika, und Feta Käse^(A,C,M,H,G) EUR 13,00
mit sautierten Riesengarnelen^(A,C,G,M,B,L) EUR 21,00

Wiener Schnitzel vom Kalb EUR 22,00
mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat^(A,C,G,O)

„Steak Toast“ EUR 26,00
vom heimischen Milchkalbsrücken
mit Cocktailsauce und Pommes Frites^(A,C,G,M)

Rosa gebratene Beiriedschnitte EUR 26,00
dazu Kräuterbutter und
winterlicher Salat^(A,C,G,L,M,O)

Süße Verführungen

Kaiserschmarren EUR 12,00
mit Pflaumenröster oder Apfelmus^(A,C,G,O)

Lauwarme Crêpe EUR 11,00
mit Bananen und Nutella gefüllt
dazu Vanilleeis mit Obers^(A,C,G,H,F)

Bezeichnungen der Allergene

- A = Gluten haltiges Getreide:** Weizen, Roggen, Gerste und Hafer oder Hybridstämme davon.
- B = Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

- F = Soja** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch von Säugetieren** und daraus gewonnene Erzeugnisse, Molke, Lactit
- H = Schalenfrüchte aller Art** (Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Senf** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- N = Sesamarten** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O = Sulfite**
- P = Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R = Weichtiere wie z.B. Muscheln, Schnecken, Austern** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Unsere Küche ist für Sie von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr geöffnet!**

**Nachmittagsbuffet von 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr.
Für auswärtige Gäste
nur Süßes und Kuchen EUR 7,00 pro Person
Snacks und Kuchen EUR 16,00 pro Person**

**Sollten wir Brot dazu servieren
es ist nicht Glutenfrei.**