

Gasthausklassiker... von 11.00 – 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr



VORSPEISEN

<i>R</i> indercarpaccio -- Basilikum Pesto // Rucola // Parmesanhobel // geröstete Pinienkerne <small>G/L/O/H</small>	15
<i>M</i> arinierte Heirloom Tomaten -- Burrata // Balsamico // Basilikum // Olive <small>G/L/O</small>	13

SALATE

<i>K</i> leiner / Großer gemischter Salat <small>L/O</small>	5/8
<i>A</i> piner Caesar Salat -- gegrilltes Maishend'l // Kräuter <small>G/L/O</small>	14
<i>T</i> iroler Bauernsalat -- Speck // Pilze // Kartoffeln // Senfdressing (Vegan – ohne Speck) <small>L/O/M</small>	13

SUPPEN

<i>K</i> räfteige Rindssuppe vom Tiroler Almochsen	
- <i>G</i> rießnockerl oder Frittaten <small>C/G/L/A</small>	5
- <i>K</i> aspressknödel oder Speckknödel <small>A/C/G/L</small>	6
<i>K</i> ukuruz von der Chefin -- Cremesuppe vom Feldmais // gebratenen Pilzen // Petersilie <small>G/L</small>	7

Gasthausklassiker... von 11.00 – 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr



HAUPTGÄNGE

<i>K</i> ross gebratenes Forellenfilet -- Broccoli // Mandelbutter // Kartoffelschaum <small>D/G/L</small>	16
<i>W</i> iener Schnitzel -- mit Kartoffel – Vogelsalat, Petersilienkartoffeln oder Wirtshauspommes <small>A/G/L/O/M</small>	
...vom Schwein	15
... vom Kalb	21
<i>G</i> eröstete Knödel -- gezupftes Spanferkel // Kräuter // Spiegelei // Krautsalat <small>A/G/L/C/O</small>	13
<i>B</i> erchtoldshof Grillerei -- Gemüse // Wirtshauspommes // 2erlei Dip <small>G/L</small>	21
<i>K</i> albsrahmgulasch -- Kräuter-Serviettenknödel // gegrillter Junglauch <small>A/G/C/L</small>	19
<i>Z</i> wiebelrostbraten -- von der Tiroler Beiried // Speckbohnen // Butterspätzle <small>G/L/A/C</small>	23
<i>A</i> pin Burger vom hiesigen Rind -- Bergkäse // Schmelzzwiebel // Speck // Wirtshauspommes <small>A/G/L</small>	16
<i>F</i> lammkuchen „Klassisch“ -- Speck und Zwiebel <small>A/G</small>	11
<i>P</i> fifferlings Gulasch -- Semmelknödel // gerösteter Speck // Jungzwiebel <small>A/G/C/L</small>	16
<i>V</i> erschiedene Beilagen – Portion Reis / Kroketten / Grillgemüse / Pommes /... <small>A/G/C</small>	4

Gasthausklassiker... von 11.00 – 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr



NUDELIGES

<i>H</i> ausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen -- Spinat // Ricotta // braune Butter <small>A/G/C/L</small>	12
<i>H</i> irtenmaccaroni -- Parmesanhobel // Kräuter <small>A/G/C/L</small>	13

VEGETARISCH UND VEGAN

<i>T</i> iroler Bauernsalat -- Pilze // Kartoffeln // Senfdressing <small>(Vegan) L/O</small>	13
<i>K</i> äsespätzle -- Röstzwiebel // kleiner Salat <small>A/G/C/L/O</small>	12
<i>F</i> lammkuchen „alla Parma“ -- Tomatensauce // Oregano // Rucola // Gemüse <small>(Vegan) A/G/L</small>	11
<i>S</i> ous-Vide gegartes Gemüsegulasch – Frühlingszwiebel // frischer Majoran <small>(Vegan) L</small>	12

DESSERTS

<i>M</i> arillen Palatschinken mal anders <small>A/G/C</small>	7
<i>L</i> auwarmer Schokokuchen mit Kirschen <small>A/G/C</small>	9
<i>T</i> opfen-Heidelbeerschmarrn <small>A/G/C</small>	8
<i>C</i> heese Cake -- Butterkeks Crumble // eingemachte Heidelbeeren // Joghurteis // Minze <small>A/G/C/E</small>	11
<i>K</i> uchen, Strudel und Süßes aus unserer Vitrine <small>A/G/C/H</small>	5

Gasthausklassiker... von 11.00 – 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>P</i> inocchio -- Kinderschnitzel vom Schwein mit Wirtshauspommes <small>A/G/C/L/M/O</small>	8
<i>B</i> iene Maja -- Frankfurter Würstel mit Wirtshauspommes <small>A/G/C</small>	6
<i>B</i> erchti -- Mini Burger mit Wirtshauspommes <small>A/G/L</small>	9
<i>P</i> opeye – Fischstäbchen mit Wirtshauspommes <small>A/G/C/D/L/O</small>	8
<i>P</i> ommes	4