

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>T</i> omaten Mozzarella -- Balsamico // Basilikumpesto // Olivenöl <small>G/L/O</small>	12

SALATE

<i>K</i> leiner / Großer gemischter Salat <small>L/O</small>	5/8
<i>C</i> aesar Salat -- gegrilltes Maishend'l // Kräuter <small>G/L/O</small>	14
<i>T</i> iroler Bauernsalat -- Speck // Kartoffeln // Senfdressing <small>L/O/M</small>	13

SUPPEN

<i>K</i> räftige Rindssuppe vom Tiroler Almochsen	
- <i>G</i> rießnockerl oder Frittaten <small>A/C/G/L</small>	5
- <i>K</i> aspressknödel <small>A/C/G/L</small>	6

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>	14
<i>B</i> erchtoldshof Grillerei -- Gemüse // Wirtshauspommes // 2erlei Dip <small>G/L</small>	21
<i>Z</i> wiebelrostbraten -- von der Tiroler Beiried // Speckbohnen // Butterspätzle <small>G/L/A/C</small>	23
<i>A</i> lpin 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>H</i> ausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen -- Spinat // Ricotta // braune Butter <small>A/G/C/L</small>	12
<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



VEGETARISCH UND VEGAN

<i>T</i> iroler Bauernsalat -- Kartoffeln // Senfdressing (Vegan) L/O	13
<i>K</i> äsespätzle -- Röstzwiebel // kleiner Salat A/G/C/L/O	12
<i>F</i> lammkuchen „alla Parma“ -- Tomatensauce // Oregano // Rucola // Gemüse (Vegan) A/G/L	11
<i>D</i> inkel – Vollkornravioli -- Pfifferlinge // Veltlinschaum// Pesto (Vegan) L	12

DESSERTS

<i>M</i> arillen Palatschinken mal anders A/G/C	7
<i>L</i> auwarmer Schokokuchen mit einer Kugel Eis A/G/C	9
<i>T</i> opfen-Heidelbeerschmarrn A/G/C	8
<i>K</i> uchen, Strudel und Süßes aus unserer Vitrine A/G/C/H	5

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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