

KÜCHE - CUISINE

Kalte Vorspeisen

Starters

Gemischtes Speck-Käse Brettl <i>Tyrolean plate (smoked ham and cheese)</i>	€ 10,20
Bresaola mit Büffelmozzarella auf Rucola mit Parmesanspäne <i>Bresaola with buffalo mozzarella on rocket and parmesan cheese</i>	€ 12,50

Suppen

Soups

Speck- oder Leberknödelsuppe <i>Clear soup with bacon- or liver dumpling</i>	€ 5,30
Fritattensuppe <i>Clear soup with thinly sliced pancakes</i>	€ 4,90

Salate

Salads

Großer Salatteller <i>Large mixed salad</i> mit Thunfisch und Ei <i>with tuna and egg or</i> mit Truthahnstreifen <i>with turkey strips</i>	€ 14,20
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	€ 5,00

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Frozen products may be used if required.

KÜCHE - CUCINA

Nudel / Knödel

Pasta / Dumplings

Penne mit Tomatensauce und Basilikum € 9,00
Penne pasta with tomato sauce and basil

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino € 9,00
Spaghetti with garlic, olive oil and fresh chilli

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) € 12,80
auf Krautsalat mit Parmesan und Butter
*Tris of dumplings (cheese, speck, spinach) on
coleslaw with parmesan cheese and butter*

Fleisch

Meat

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren
*Wiener Schnitzel served with French fries
and lingonberry*

vom Schwein (<i>of pork</i>)	€ 14,50
vom Kalb (<i>of veal</i>)	€ 17,80

Entrecôte (Rind) mit Kräuterbutter,
Spinat und Röstkartoffeln € 17,20
*Entrecôte (beef) on the grill with spinach
and roast potatoes*