






Glutenfreie Gerichte

Da einige Produkte separat zubereitet werden müssen,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat  (G,M) <i>auch vegan möglich</i>	Groß € 10,00 Klein € 7,20
Gemischter Salat  (G,M) <i>auch vegan möglich</i>	Groß € 10,00 Klein € 7,20
Caesar Salad mit Riesengarnelen (B,C,D,G,M)	€ 25,50
Burrata  auf konfierten Cherrytomaten mit glutenfreiem Brot (G)	€ 19,80
Hausgeräucherte Ötztaler Forelle auf Vogerlsalat mit glutenfreiem Brot und Kren (D,G,M)	€ 25,40
Brettljause mit glutenfreiem Brot (C,G,M)	€ 16,80
Käseauswahl  mit Butter, Feigensenf und glutenfreiem Brot (G,H,M,O)	€ 18,90

Suppen

Rindskraftsuppe mit glutenfreien Frittaten oder glutenfreien Nudeln (ca. 10 Minuten Zubereitung) (C,F,G,L,O)	Groß € 7,00 Klein € 4,70
Minestrone  (F,L)	Groß € 10,00 Klein € 7,70
Kartoffelcremesuppe mit Bacon-Streifen (E,L,O) <i>Auch vegan möglich -€ 1,00 (F,L)</i>	Groß € 9,50 Klein € 6,90
Tom Kha Gai Suppe mit Hühnchen, Gemüse und Glasnudeln (F,N) <i>Auch vegan möglich -€ 1,50 (F,N)</i>	Groß € 10,80 Klein € 8,50

Fischgerichte

Zwiebelrostbraten vom Zander auf Grüne Bohnen-Creme und gebratenen Kartoffeln (D,G,L,O)	€ 26,90
Gebratenes Tiroler Bachsaiblingsfilet auf Grillgemüse-Püree, dazu saisonale Serfauser Pilze (D,G)	€ 28,00

Allergeninformation:

B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose,
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Hauptspeisen

Rindertafelspitz im Sud
mit Röstkartoffeln und Cremespinat
sowie Apfelkren und Sauerrahmsauce (F,G,L,O) € 26,30

Halbes gebratenes Bauernhähnchen auf Grillgemüse
wahlweise mit Reis oder Pommes frites (L,O) € 20,70

Entrecôte (200 g)
dazu Speckbohnen, Pommes frites und Grillsauce (C,G,M,O) € 30,50

Gebratene Maishendlbrust auf cremiger Kräuterpolenta
und Zucchini-Kichererbsen-Ratatouille (G) € 24,90

Kalbsrahmbeuscherl (Herz und Lunge)
mit Kartoffeln oder Reis und Sauerrahm (C,D,G,L,M,O) € 21,40

Rotes Curry vom heimischen Rind
mit Gemüse und Jasminreis (N) € 22,90
Auch vegan möglich (N) € 18,90

Kichererbsen-Karotten Masala 
mit Jasminreis und Sesam (L,N) € 17,90

Waldpilzragout mit Salzkartoffeln oder Reis  (C,G,O) € 17,20

Kleine Gerichte

Gekochtes Frankfurter Würstel mit Pommes frites € 9,80
oder mit glutenfreiem Brot € 6,60

Portion Pommes frites  € 7,20

Portion Süßkartoffelsticks mit Sauerrahmdip  (G,M) € 9,80

Süßspeisen

Frozen Yoghurt mit frischen Früchten und gepufftem Quinoa (G) € 9,40

Kokos-Kirschen-Tarte mit Jackfruit-Sorbet  (H) € 11,80

Cheesecake mit Mango-Ragout und Sahne  (H,O) € 9,50

All unsere Eisbecher sind ebenfalls glutenfrei (ohne Dekorwaffeln)

Allergeninformation:

B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose,
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere