

KALTE KÜCHE

Ⓟ Kleiner Salatteller	7,20
Ⓟ Großer Salatteller	12,50
🌿 Großer Salatteller mit Tomino <i>Grillkäse aus Piemont, Italien</i> Ⓜ	15,90
🌿 Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel Ⓜ Ⓝ Ⓜ	14,90
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	15,90
Ⓟ Großer Salatteller mit 2 Gemüsenocken <i>vegan</i> Ⓜ Ⓝ	15,90
🌿 Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum Ⓜ	11,50
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren und Zwiebel Ⓝ Ⓜ Ⓜ Ⓜ	16,50
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebel und Paprika Ⓜ	15,90
<i>Wir bitten Sie Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammenzustellen!</i>	
Tiroler Platte <i>Speck Bresaola Kaminwurze Käse Kren</i> Ⓜ	15,60
Speckplatte geschnitten	12,70
🌿 Käseplatte <i>verschiedene Käsesorten</i> Ⓜ Ⓜ	17,70
🌿 Käsewürfelplatte Ⓜ Ⓜ	13,90
Bauerntoast <i>Paarlbrot Speck Käse Paprika</i> Ⓜ Ⓜ	7,90

Alle Platten werden mit Brot serviert.

KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Ⓜ Ⓝ	7,90
Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites	7,90
Fischstäbchen mit Pommes Frites Ⓜ	7,90
🌿 Eierspätzle mit Rahmsauce Ⓜ Ⓝ Ⓜ	4,90
🌿 Maccheroni oder Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce Ⓜ	5,70
Maccheroni oder Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce Ⓜ Ⓜ	5,70

SUPPEN

Tomatencremesuppe G L	6,90
Ⓟ Paradeissuppe <i>Tomaten Gemüsebrühe</i> L	6,90
Frittatensuppe A C G L	6,90
Gulaschsuppe A L	7,90
Zwei Speckknödel in Fleischsuppe A C G L	7,90
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe A C G L	7,90

KLASSISCH & RAFFINIERT

🌿 Käsespätzle mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses A C G L	12,30
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce A C G L	12,30
🌿 Drei Käseknödel <i>Parmesan braune Butter</i> A C G	13,50
🌿 Drei Spinatknödel <i>Tomatensauce Parmesan braune Butter</i> A C G	13,50
Knödeltris <i>Käse Spinat Speck Parmesan braune Butter</i> A C G	13,50
🌿 Knödeltris Vegetarisch <i>Käse Spinat Rote Beete Parmesan braune Butter</i> A C G	13,50
🌿 Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat–Topfenfüllung <i>Parmesan braune Butter</i> A C G	13,90
🌿 Teigtaschen mit Pilzfüllung <i>Parmesan braune Butter</i> A C G L	12,50
🌿 Rote-Beete-Käseravioli <i>Parmesan braune Butter</i> A C G	13,90
Maccheroni Oberwirts Art A G L	12,90
Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce A L	11,80
🌿 Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce A	11,80
🌿 Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier C	10,40
Röstkartoffeln mit Speck und 2 Spiegeleier C	12,90

Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 1,60 € reduziert.

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites A C G	17,90
Cordon Bleu mit Pommes Frites A C G	19,40
Tiroler Cordon Bleu mit Pommes Frites <i>Speck Brie</i> A C G	20,40
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites	16,40
Bauerngröstl mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet A L	19,80
Entrecôte vom Grill 250g mit Röstkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter G L	26,90
Tagliata 150g <i>gegrilltes Rindssteak in Streifen geschnitten</i> auf gemischtem grünen Salatbeet mit Tomaten, Parmesanspäne und Balsamicojus	24,90

Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 2,10 € reduziert.

DESSERTS

Sepp's Kaiserschmarren <i>Rosinen Preiselbeeren Apfelmus</i> A C G	13,20
Hausgemachtes Schokotörtchen <i>Früchte Vanilleeis</i> A C G	8,90
Hausgemachtes Tiramisù A C G	6,70
Hausgemachter geeister Cappuccino C G	6,70
Heiße Liebe <i>2 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne</i> G	6,70
Tartufo weiß oder schwarz A G	5,00
Affogato <i>eine Kugel Vanilleeis Kaffee Espresso</i> G	3,90
gemischtes Eis <i>Erdbeer</i> G <i>Vanille</i> C G <i>Schokolade</i> G mit Sahne G	pro Kugel 1,40 0,60

Verschiedene Eis am Stiel oder in der Waffel an der Theke (vegane Option erhältlich) V

Bei Bedarf verwenden wir bei einigen Speisen auch Tiefkühlprodukte.



Oberwirtskeffer

Unsere Speisen können folgende Stoffe enthalten:

A

GLUTENHALTIGES GETREIDE

namentlich A Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

FISCHE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

LUPINEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

H

SCHALENFRÜCHTE

namentlich Mandeln H(Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana J. Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya ilicifolia (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera J. Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

L

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

S

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

R

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien / Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie diese bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit, welche Ihnen gerne genauere Informationen erteilen.

Wir verwenden für unsere Speisen Produkte aus EU und Nicht-EU Ländern.



VEGETARISCH Kein Fleisch und Fisch sowie daraus hergestellte Produkte.



VEGAN Keine tierische und daraus hergestellte Produkte.