





# Speisenkarte




## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Portion Räucherspeck, dazu Hausbrot	6,00 €
Kleiner Gärtnersalat 	3,50 €
Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch	5,80 €
Tomatencremesuppe 	5,80 €
Portion Schlierachtaler Schinken, dazu Hausbrot	9,00 €
Gebratener Ziegenkäse mit Chicorée, Rucola und Balsamico-Dressing 	11,80 €
3 Spinatknödel mit geschmorten Zwiebeln, Blattspinat und Pomolino 	15,80 €

## Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten vom bayerischen Landschwein mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	kleine Portion große Portion	10,80 € 14,80 €
Käsespätzle mit Bergkäse, dazu Blattsalat 		12,80 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Parmesan 		12,80 €
Gröstl mit Bratenstückerl, Kartoffeln, Gemüse und einem Spiegelei		12,80 €
Italienisches Schmorgemüse mit gebratenem Ziegenkäse		15,80 €
„ <b>Bergschnitzel - Das Original</b> “ - Schnitzel vom Schwein in Brezen-Parmesan-Panade mit Kartoffel-Rucola-Salat		17,80 €
Tagliata di Manzo - kleines Rinderlendensteak auf Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing und Parmesan		18,00 €
Saiblingsfilet vom Grill auf Blattspinat mit Bauernkartoffeln		19,00 €
Kotelette vom Duroc-Schwein, ca. 400 g, vom Grill mit Schmorgemüse und Bauernkartoffeln		19,80 €
„ <b>Josef Obersteiner Schnitzel</b> “ Schnitzel vom Hirsch in Vinschgauer- Panade mit Bauernkartoffeln und gebratenem Wildbrokkoli (Bimi)		21,80 €

## Desserts

Apfelstrudel mit Vanille-Eis 	5,80 €
Maroneneis auf Zwetschgenröster 	6,80 €
Walnuss-Eis mit „Lantenhammer“ Walnuss- oder Eierlikör 	6,80 €

 **vegetarisches Gericht**