



Frühstück 10:00 - 16:00

* **FRENCH KISS** - Butter-Croissant und ein Milchkaffee - 5

* **SECRET GARDEN - VEGAN** - halbe Avocado & gegrillte Tomate auf 2 Scheiben Finnenbrot, Müsli mit Hafermilch und frischen Früchten dazu ein Glas frisch gepressten O-Saft 0,1l - 11.2

* **AMERICAN SWEETIE** - 5 Pancakes mit Ahornsirup & frischen Früchten - 8.9

* **LITTLE ENGLISH BREAKFAST**

Banane-Mohn-Porridge dazu ein Glas frisch gepressten O-Saft 0.1l - 6

* **LITTLE BAVARIAN BREAKFAST** - Brezn, 2 WeißwürstL, 1 Portion Butter, süßer Senf - 7
inkl. Helles oder Weißbier 0,5l - 9.9

* **LITTLE ITALIAN BREAKFAST**

Brotkorb, Salami, Parmaschinken, 1 Portion Butter, Bergkäse
Tomaten & Büffelmozzarella, 1 Glas frisch gepresster O-Saft 0,1l - 11.2

* **WESPENTAILLE**

Eine Scheibe Finnenbrot mit körnigem Frischkäse & Tomate, eine kleine Schale frischer Obstsalat, eine halbe Avocado mit Spiegelei und ein Glas frisch gepresster O-Saft 0,1l - 11.2

* **MISS LILLY'S BIG MAMA - auf einer Etage serviert**

Kräuter-Rührei, Lachs mit Meerrettich, Wurst & Schinkenauswahl, Flusskrebsscocktail, Käseauswahl, frisches Obst, Butter, Brotkorb, Tomate-Mozzarella, 1 Glas Prosecco oder oder frisch gepresster O-Saft jeweils 0,1l - 16.5 | jeder weitere 15.5

* **TURKISH OMELETTE**

Omelett von 3 frischen Landeiern, Frühlingszwiebeln,
Feta, Oliven und Tomate und 1 Portion Butter - 9.9

* **BREAKFAST BURRITO**

Weizentortilla mit Baked Beans, Avocado, Bergkäse, gehackte Grilltomate, Zwiebeln & Spiegelei - 9.9

* **EXTRA STRAMMER MAX** - geröstetes Bauernbrot, Rosmarinschinken, Bergkäse, Spiegelei & kleines Salatbouquet mit french Vinaigrette - 9.9

EXTRAS

3 Spiegeleier natur, inkl. 3 Scheiben Wurzelbrot und 1 Portion Butter - 6.5

3 Spiegeleier mit Speck, inkl. 3 Scheiben Wurzelbrot und 1 Portion Butter - 7.2

3 Rührei, inkl. 3 Scheiben Wurzelbrot und 1 Portion Butter, mit... - 6,5

Schinken, Tomaten, Käse, Rucola, Frühlingszwiebeln, Schafskäse, Bacon je - 0.7

kleiner Wurststeller - 4.5 | kleiner Käseteller - 5.5

1 gekochtes Landei - 1.4

Brotkorb - 3.5 | Brezn - 1.2 | Croissant - 2

Portion Butter - 0.5 | Nutella - 1 | hausgemachte Beeren-Marmelade - 1 - | Honig - 1

Birchermüsli - 5.5

Müsli mit Milch oder Joghurt - 4.5 | Müsli mit Milch oder Joghurt und Früchten - 5.5

griechischer Joghurt natur mit Walnüssen & Honig - 4.9

griechischer Joghurt natur mit Walnüssen, Honig & Früchten - 5.7

Obstsalat - 4.8

Solltest Du etwas vermissen, frag bitte unser Serviceteam!

Bei Fragen zur allergenen Kennzeichnung unserer Speisen, wenden Sie sich bitte an unsere Service Crew

Frühstück täglich von 10.00 bis 16.00 Uhr

DI - SA geöffnet von 10.00 bis 22.00 Uhr | SO 10.00 - 18.00 | Montag Ruhetag

TAGESKARTE TÄGLICH VON 12 bis 21 Uhr

SALATE

Kleiner Salat, ideal als Beilage zu den Tagesspezialitäten - **4.8**

Tiroler Bergsalat Gartenfrische Pflücksalate in Vinaigrette mit Radieserl, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, gehobeltem Zillertaler Bergkäse, Walnüssen & Gartenkresse - **10.9**

mit gegrilltem Ziegenkäse - **13.9** | mit gegrilltem Hühnchen - **14.9**

mit Backhendlbrust - **14.9**

Carpaccio vom Rind mit Spinat-Limetten-Pesto, Rucola & Parmesan - **15.9**

Avocado-Pfirsich-Tatar (vegan) auf Rucolasalat - **11.9**

Tatar vom Werdenfelser Rind 180g fein abgeschmeckt mit Trüffelmousse an Pflücksalat - **15.9**

TAGESSPEZIALITÄTEN

Rote Bete Knödl in Parmesancreme, mit Spinat-Limetten-Pesto & gerösteten Pinienkernen - **14.9**

Hausgemachte Maultaschen in Salbeibutter gebraten mit Schinkenstreifen & Parmesan - **11.5**

Linguine in Spinat-Limetten Pesto mit gerösteten Pinienkernen - **12.9**

mit gegrillten Tiger Prawns - **17.9** | mit gegrilltem Hühnchen - **15.9**

Currywurst Spezial mit Steakhousepommes "ACHTUNG SCHARF!" - **7.5**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Wildpreiselbeeren auf lauwarmen Kartoffel-Rucola-Salat - **18.9**

Alpen Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Tiroler Speck & Zillertaler Bergkäse

auf lauwarmen Kartoffel-Rucola-Salat - **19.9**

Miss Lilly's* Double Cheese & Bacon Burger

250g pures Beef, mit Salat, Tomate, Gurke, Speck, Majo, Dijon-Senf, BBQ-Sauce

Käse, Zwiebeln und dazu Pommes - **14.9** | mit Süsskartoffel-Pommes - **16.9**

HALLOUMI - BURGER

gebratener Halloumikäse im ofenfrischen Vollkorn-Bun, mit Kräuterpesto, Avocado

Rucola, Tomate, Gurke & dazu knusprige Süsskartoffelpommes - **16.9**

FLAMMKUCHEN FRISCH AUS DEM OFEN

Crème Fraîche, Frühlingszwiebeln & Schinkenstreifen - **8.9**

Crème Fraîche, Ziegenkäse, Feigen & Honig - **11.9**

Crème Fraîche, Gorgonzola, Birne & Walnuß - **11.9**

Crème Fraîche, Parmaschinken, rote Zwiebeln, Oliven, Champignons - **12.9**

DESSERT

Hausgemachter Kuchen - **3.5**

Hausgemachter Cheesecake - **4.0**

Hausgemachte Tarte au Chocolat - **3.9**

Sorbet auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten - **5.9** (frag nach dem aktuellen Angebot)

Alle Speisen auch zum mitnehmen / Bitte beachtet auch unsere Empfehlungen unseres Küchenchefs

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser				0,4 l	2.9
Mineralwasser Aqua Monaco still lebhaft				0,33 l	2.8
Purezza still lebhaft				0,75 l	5.0
Schweppes ¹¹	Tonic Water Russian Wild Berry			0,2 l	2.7
Coca Cc regular zero				0,2 l	2.7
Spezi Paulaner ^{1, 10}				0,5 l	3.9
FRITZ	Bio Orangen-Limo			0,33 l	4.1
	Bio Zitronen-Limo			0,33 l	4.1
Thomas Henry ¹¹	Ginger Beer Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale			0,2 l	3.4
Frisch gepresster Orangensaft				0,1 l	2.7
				0,2 l	4.0
Saft Dietz	Apfel Ananas Cranberry Grapefruit Orange			0,25 l	3.3
	Johannisbeere Kirsche Mango Maracuja Rhabarber			0,4 l	4.3
Saftschorle				0,4 l	3.9
Minzschorle frische Minze, Minzsirup, Soda				0,4 l	3.7
Holunderschorle Limette Minzblatt Holundersirup Soda				0,4 l	3.7
Ingwerschorle frischer Ingwer hausgemachter Ingwersirup Soda				0,4 l	3.7

WARME GETRÄNKE

alle Kaffeespezialitäten sind von HAUSBRANDT, auch entkoffeiniert

Espresso					1.9
Espresso Doppio					3.1
Espresso Macchiato					2.4
Kaffee	klein	2.80	groß		3.5
Cappuccino	klein	3.00	groß		4
Latte Macchiato					3.5
Milchkaffee					3.1
Chai Latte					3.4
Heiße Schokolade	ohne Sahne - 3.4		mit Sahne		3.9
Hafermilch (lactosefrei / glutenfrei) 0.60 Aufpreis!					

WARME GETRÄNKE

Tee von Meißner	Grüner Tee Darjeeling Earl Grey		Tasse		3.0
	Kräuter Kamille Fenchel Pfefferminz Rooibos Vanille Waldbeere		Kanne		4.5
Heiße Zitrone					3.2
Heiße Minze Ingwer					3.2

BIERE

Helles ^C vom Fass	Hofbräu			0,5 l	3.8
				0,3 l	2.5
Dunkles ^C	Hofbräu			0,5 l	3.9
Münchner Weisse ^C	Hofbräu			0,5 l	3.9
Radler ^{4, 8, C}	Hofbräu			0,5 l	3.8
Ruszn ^{4, 8, C}	Hofbräu			0,5 l	3.9
Colaweizen ^{C, 1, 10}	Hofbräu			0,5 l	3.9
Alkoholfreies Helles ^C	Hofbräu			0,5 l	3.8
Alkoholfreie Weisse ^C	Hofbräu			0,5 l	3.8
Leichte Weisse ^C	Hofbräu			0,5 l	3.9

SPARKLING

Prosecco Origin Valdo Spumante ^{F, l}	0,1 l	3.7	0,75 l	26.0
SUPERB Sekt Rosé	0,1 l	3.7	0,75 l	26.0
Alkoholfreier Sekt ^F	0,1 l	3.3	0,75 l	24.0
Cremant de Loire Brut ^F , Frankreich			0,75 l	37.5
Cremant Rosé de Loire Brut ^F , Frankreich			0,75 l	39.5

APERITIF

Xifleta Sprizz Vermouth, Prosecco, Tonic ^{1, 11}				7
Xifleta Tonic Vermouth, Tonic ^{1, 11}				7
Hugo Prosecco ^F , Hollersirup, Minze, Soda				7
Crodino Hugo Crodino ¹ , Hollersirup, Prosecco ^F				7
Aperol Spritz Aperol ^{1, 11} , Prosecco ^F , Soda				7
Veneto Spritz Aperol ^{1, 11} , Weißwein ^F , Soda				7
Spicy Ginger Aperol ^{1, 11} , Ginger Beer, Prosecco ^F , Limettensaft, Rosmarin				7
Tocco Rosso Campari ^{1, 11} , Hollersirup, Prosecco ^F				7
Ingo Prosecco ^F , Ingwersirup, Limette, Soda				7
Lillet Culetto Lillet Blanc, Weißwein ^F , Soda				7
Lillet Vive Lillet Blanc & Tonic ¹¹				7
Lillet Wild Berry Lillet Rosé & Schweppes Wild Berry				7
Campari Orange ^{1, 11}				7.5
Negroni Campari ^{1, 11} , Vermouth Bianco, Gin, Soda				9

ALKOHOLFREIE APERITIF

San Bitter Mango San Bitter, Mangosaft, Soda				6.0
Crodino Tonic Crodino ¹ & Tonic ¹¹				6

CIDER

Bulmers Cider ^F	Apfel		0,5 l	7.8
	Birne		0,5 l	7.8

OFFENE WEINE

WEIßWEIN

Weinschorle ^F	0,25 l	3,9	0,5 l	7.2
Emil Bauer Sauvignon Blanc #truufriends			0,1 l	3.6
			0,25 l	7.8
			0,75 l	25.0
Weingut Gerhard			0,1 l	3.7
Riesling			0,25 l	7.9
Weingut Gerhard			0,1 l	3.8
Weißburgunder			0,25 l	7.9
Grüner Veltliner ^F			0,1 l	3.2
Ferdinand Mayr, Niederösterreich			0,25 l	7.8
			0,75 l	21.0
ROSÉ				
Trementi Rosato, 2020			0,75 l	28.0
Le Champ de Grillons Rosé 2017			0,75 l	26.0
Emil Bauer Rosé #truufriends			0,1 l	3.6
			0,25 l	7.8
			0,75 l	25.0
ROTWEIN				
Sangiovese Musa di Rocca ^F IGT			0,1 l	3.5
Weingut di Camillo, Italien-Abruzzen			0,25 l	7.9
			0,75 l	22.5
Emil Bauer Cuvée Noir #truufriends			0,1 l	3.9
			0,25 l	7.9
			0,75 l	27.0
Ares de Medeiros ^F			0,1 l	3.7
Aragonez, Touriga, Syrah, Barique			0,25 l	8.5
Alentejano, Portugal			0,75 l	24
Trementi Appassimento Rosso, 2016			0,75 l	28.0

Alle Preisangaben in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Inhaltsverzeichnis Allergene Kennzeichnung

1 mit Farbstoff	A Glutenhaltiges Getreide	N Sesamsamen / -erzeugnisse
2 konserviert	B Krebstiere / -erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
3 Antioxidationsmittel	C Eier / -erzeugnisse	P Lupine / -erzeugnisse
4 Geschmacksverstärker	D Fisch / -erzeugnisse	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln; Tintenfische / -erzeugnisse
5 geschwefelt	E Erdnüsse / -erzeugnisse	
6 geschwärzt	F Sojabohnen / -erzeugnisse	
8 Süßungsmittel	G Milch / -erzeugnisse / Lactose	
10 coffeinhaltig	H Schalenfrüchte / -erzeugnisse	
11 chininhaltig	L Sellerie / -erzeugnisse	
12 mit Taurin	M Senf / -erzeugnisse	

*Miss Lily's**

moritz
Bar Restaurant