



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, gehobelm Zillertaler Bergkäse, Walnüssen & Gartenkresse - **10.9**
mit gegrilltem Ziegenkäse - **13.9** | mit gegrilltem Hühnchen - **14.9**
mit Backhendlbrust - **14.9**

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

Tatar vom Werdenfeller Rind 180g fein abgeschmeckt mit Trüffel mousse an Pflücksalat - **15.9**

TAGESPEZIALITÄTEN

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

Hausgemachtes Maultaschen-Gröstl mit Tiroler Speck, Champignons & Lauchzwiebeln - **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 Fraiche, Frühlingszwiebeln & Schinkenstreifen - **8.9**

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

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

Crème Fraiche, Südtiroler Speck, grüner Spargel & frische Kräuter - **12.9**

Crème Fraiche, Cevapcici, Ajar, rote Zwiebeln - **12.9**

DESSERT

Hausgemachter Kuchen - **3.5**

Hausgemachter Cheesecake | 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				0,33 l	2.8
still lebhaft				0,75 l	6.5
Schwep 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	3.7
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	4.2
Saft Wc Apfel Ananas Birne Cranberry Grapefruit Orange				0,25 l	3.3
Johannisbeere Kirsche Mango Maracuja Rhabarber				0,4 l	4.3
Saftschorle				0,4 l	3.7
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 Meßmer	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	2.7
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
Prosecco Origin Valdo Rosé Spumante ^F	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 5.6

Crodino Tonic | Crodino¹ & Tonic¹¹ 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

Horgelus Rosé 0,1 l 3.5
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

Alle Preisangaben in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Inhaltsverzeichnis Allergene Kennzeichnung

1 mit Farbstoff	A Senf/-erzeugnisse	L Schalenfrüchte/Nüsse
2 konserviert	B Erdnüsse	M Sesam/-erzeugnisse
3 Antioxidationsmittel	C Glutenhaltiges Getreide	N Fisch
4 Geschmacksverstärker	D Milch/-erzeugnisse	P Sellerie/-erzeugnisse
5 geschwefelt	E Krebstiere	
6 geschwärzt	F Schwefeldioxid/Sulfite	
8 Süßungsmittel	G Lupine	
10 coffeinhaltig	H Eier/-erzeugnisse	
11 chininhaltig	I Weichtiere	
12 mit Taurin	K Soja/-erzeugnisse	

*Miss Lily's**

moritz
Bar Restaurant