

Speisekarte



Herzlich willkommen! Genießen Sie die herzhaften und bodenständigen Köstlichkeiten der Tiroler Küche. Mit Liebe zubereitet aus regionalen Zutaten und traditionellen Rezepten.

Tagesmenü und Bauernbuffet <i>set meal and farmers buffet</i>	€ 31,-
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	€ 5,5
gemischte Salate vom Buffet <i>assorted salad from the buffet</i>	€ 7,5

Hauptgerichte



Rumpsteak 180g, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites <i>with herb butter, bacon-wrapped green beans and french fries</i>	€ 31,-
Rumpsteak 180g, Röstinchen, grüner Spargel und Pfeffersauce <i>with swiss styled potatoes, pepper sauce and green asparagus</i>	€ 32,-
Alpen Cordon Bleu Saftig gefülltes Schweineschnitzel mit hausgeräuchertem Speck und Bergkäse, Preiselbeeren und Pommes Frites <i>cordon bleu of pork, very tasty with homesmoked ham and cheddar filling served with cranberry sauce and french fries</i>	€ 23,-

Grill Mix - Rind, Schwein und Pute auf den Punkt gegrillt
Pommes Frites - schmackhaftes Grillgemüse und Cocktaildip € 26,-
mixed grill with beef, pork and turkey served with vegetables and french fries

Edelgulasch vom Söller Hirsch
mit Serviettenknödel und Bohnenbündchen & Speck € 26,-
local venison ragout with bread dumplings and green beans rolled in bacon

Wienerschnitzel das klassische Schnitzel vom Schwein oder Pute, paniert
und goldbraun gebacken, Pommes Frites – Preiselbeeren € 18,-
breaded cutlet from pork or turkey with french fries and cranberry

Tiroler Burger – 180g Rindfleisch im Bun mit Bergkäse, Speck, Tomaten,
Salat und Zwiebelringe, Pommes Frites mit Cocktail Dip € 20,-
Tyrolean Beef Burger with cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce and french fries

Crispy Chicken Burger
Hühnerfilets knusprig mit Sweet Chili, Tomate & Parmesanchips
frische Zupfsalate abgerundet mit Misodip & Pommes Frites € 20,-
crispy chicken burger with sweet chili, tomato, parmesan crust, lettuce miso dip and french fries

Rahmbeuschel vom heimischen Kalb mit Semmelknödel und frischen
Gartenkräutern, Herz und Lunge vom Kalb fein zubereitet € 18,-
veals heart and lung sour and creamy served with bread dumpling

Zigeunerschnitzel vom Schwein oder Pute mit herzhaftem
Letschogemüse und Pommes Frites € 21,-
pork escalope topped with zingara sauce red and green peppers and french fries

vegetarische Gerichte



Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren € 15,-
„Austrian styled“ pancakes with apple sauce and cranberries

veg. Rahmgulsch aus heimischen Pfifferlingen mit Semmelknödel
und frischen Kräutern € 19,-
creamy goulash of chanterelles served with a bread dumpling and fresh herbs

Käsespätzle mit gebackenen Zwiebelringen und grüner Salat € 16,-
tyrolean spätzle pasta with creamy cheese and fried onions

Tiroler Knödeltris – Spinat-, Rotebeete- und Kaspressknödel,
gebräunte Butter und kleine Salatgarnitur € 18,-
*classic dumplings of spinach, beetroot and pan fried with cheese
brown melted butter and small assorted salad*

auf Vorbestellung & ab 2 Personen (Preise pro Person)



Brettljause – hausgeräucherter Speck, verschiedene Wurstsorten
Bergkäse und Aufstrich, fein garniert mit Ei, Tomate, Gewürzgurke
dazu reichen wir Gebäck € 24,-
*Cold platter with home smoked ham and bacon, meat and various
local cheese, herb spread guarnished with egg, tomato and pickles
served with brown bread and rolls*

Eggerwirt Platte nach alter Tradition, Gustostücke von Rind, Schwein,
Würstl und Pute auf Spätzle und Jägersauce, kleine Wiener Schnitzel,
buntes Gemüse und Pommes Frites € 30,-
*old tradition Eggerwirt platter mixed grill, tyrolean spätzle pasta, hunter sauce,
small wiener schnitzel, sausages, vegetables and french fries*

Knusprige Schweinshaxe mit Natursaft, Sauerkraut, Semmelknödel
und Salzkartoffeln € 24,-
crusty leg of pork with sauerkraut, boiled potatoes and bread dumpling

Beilagen



Portion Pommes - <i>portion french fries</i>	€ 5,-
grüner Beilagensalat - <i>small bowl lettuce salad</i>	€ 4,-
Portion Butterspätzle - <i>portion spätzle pasta</i>	€ 5,-
1 Semmelknödel - <i>bread dumpling</i>	€ 4,-
Portion Jägersauce - <i>portion hunter sauce</i>	€ 4,-

Nachspeisen



Affogato al caffè	€ 5,2
Heiße Oma warmer Eierlikör mit Schlagsahne <i>warm eggnog with whipped cream</i>	€ 4,1
gemischtes Eis mit Schlagsahne <i>mixed ice cream with whipped cream</i>	€ 6,5
kleines Sorbet aus Mango und Himbeere <i>small sorbet of mango and raspberry</i>	€ 5,-
frisch gebackene Waffeln <i>freshly baked waffles</i>	
- Banane, Vanilleeis, Nutella und Schlagsahne <i>banana, vanilla ice cream, nutella and whipped cream</i>	€ 12,-
- Mangosorbet, Früchte und Waldbeeren Sauce <i>mango sorbet, fruit and wild berry sauce</i>	€ 11,-