

Tagesgericht € 9,90

Servieren wir täglich zu Mittag:
Salat oder Suppe mit Hauptgang

Bitte Fragen Sie unser Service-Team!

Süßes und Kuchen ab € 3,50

aus der hauseigenen Patisserie
täglich frisch und ständig wechselnd

Sonn- und Feiertagsbraten € 13,90

Rupert's Braten kommt am
Sonn- und Feiertag pünktlich
zu Mittag auf den Tisch.



Mahlzeit & Prost!

Ripperl € 13,50

mit Maiskolben und Knoblauchbaguette

Gibt's **jeden Dienstag** zu Mittag
solange der Vorrat reicht.
(A, G, H, M)

Frische Forelle Müllerin € 17,90

mit Petersilienkartoffeln und
Mandelbutter (A, G)



Servieren wir Ihnen
jeden Freitag zu Mittag.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011) informieren wir Sie hiermit darüber, dass wir die 14 Hauptallergene in unserer Küche verwenden. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein.

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

Gasthaus

Öffnungszeiten:

Täglich von 09:00 bis 23:00 Uhr

Küche von 11:30 bis 21:30 Uhr

Reservierungen richten Sie bitte
telefonisch an:

05335 24 20 730

Abendmenü

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser
heutiges Abendmenü ... unser Service-Team
informiert Sie gerne darüber.

Weißwurst

Jeden Sonntag ab 09:30 Uhr gibt's original
bayrische Weißwürste
mit süßem Senf & ofenfrischen Brezen.

€ 7,20

*Wir wünschen
Ihnen
einen guten Appetit!*

Suppen & Vorspeisen

Suppentopf € 5,90
mit Fleisch, Nudeln und Gemüse
(A, M, L)

Rindsuppe wahlweise mit: € 4,50

- Pressknödel oder
- Grießnockerl oder
- Frittatenroulade

(A, C, G, L, M, O)



Karotten-Ingwersuppe € 4,50
mit Croutons
(A, L, M)

Spargelschaumsuppe € 5,20
mit Garnelentascherl
(A, C, G, L, M, O)

Sportresort Salat € 7,50
mit Speck von der Bio Metzgerei
Juffinger, Ei und Croutons



Salat von Spargel klein € 9,90
mit Avocado, groß € 12,50
Paprika und Nüssen
(L, M, O)

Schafskäse vom Fasslbauer € 9,90
mit Honignüssen
und roter Beete



Snacks

St. Johanner € 5,50
mit Senf, Kren und Brot
(M, A, H)

Toast € 6,50
mit Schinken und Käse
(A, G, C, O, L, M, D)

Frische Tagliatelle klein € 7,50
mit Tomate, Paprika, groß € 10,90
Oliven, Kapern, Sardellen und Basilikum
(A,D,)

Hohe Salve Sandwich € 14,50
Roastbeef, Käse, roter Zwiebel
und Spiegelei
(A, C, D, H, L, M)

KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Das Projekt **KOCHART** macht sich für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie stark - und das finden wir großartig. Gemeinsam mit dem Verein Arche Austria und ausgewählten heimischen Bauern werden alte Tierrassen und Gemüsesorten neu entdeckt und in den Küchen der KOCHART Wirte verfeinert.

DA SPIELEN WIR GERNE MIT
Seit März 2017 dürfen wir uns stolzes Mitglied der KochArt-Wirte nennen und freuen uns drauf, gemeinsam mit unseren Kollegen einen Beitrag zur Regionalität und Nachhaltigkeit zu leisten.



Unseren beiden Küchenchefs Markus Zeiser und Rupert Manzl liegt Essen sehr am Herzen - die besten Zutaten und schonende Zubereitung sind ein Muss für die beiden.

Damit gliedern Sie sich perfekt in den Reigen der KochArt-Wirte ein.

Wir verwenden ausschließlich Rind, Geflügel und Schweinefleisch aus Österreich sowie saisonelle Gemüsespezialitäten der Familie Giner aus Thaur in Innsbruck. Und zu speziellen Zeiten gibt es Pustertaler Sprinzen vom eigenen Hof und regionale KochArt-Produkte.

Alle unsere KOCHART-Gerichte sind in der Karte gekennzeichnet.

www.kochart.tirol

Hauptspeisen

Gulasch klassisch € 13,90
mit Knödel
(A, C, G, M, O)

Zwiebelrostbraten € 18,90
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
(A, C, G, L, M, O)

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,90
Wiener Schnitzel vom Schwein € 12,50
mit Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren
(A, C, G, L, M, O)



Hausgemachte Schlutzkrapfen € 10,90
mit brauner Butter,
Spinat, Tomaten und
Holzalm Käse
(A, C, L)

Dessert

Kaiserschmarren klein € 7,20
mit Zwetschkenröster groß € 9,50
oder mit Apfelmus
(A, C, G, O)
frisch zubereitet – ca. 20 Minuten Wartezeit

Wissen Sie eigentlich, woher der Kaiserschmarren seinen Namen hat?

Ganz einfach: Der K&K Hofkoch Leopold hat für Kaiserin Sissy eine Nachspeise kreiert ... die hat sie aber wegen der Angst um die schlanke Linie verschmäht. Daraufhin meinte Kaiser Franz Josef I: „Na geb' er mir halt den Schmarren her.“ Dem Kaiser schmeckte die Nachspeise so gut, dass sich schnell der Name Kaiserschmarren dafür durchsetzte.



Hausgemachtes Zitronensorbet € 4,90
mit Vodka
(A, O)

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr Abends von 18:00 bis 21:30 Uhr gibt es zusätzlich ...

Carpaccio vom Rind € 12,90
mit Basilikum, Oliven, Parmesan
Tomaten und Pinienkernen
(C, D, L, M)

Forellenfilet aus Angerberg € 18,90
mit Bärlauch und zweierlei
Zwiebeln 
(A, C, F, G, L, M, O)


Wiener Backhendl € 15,90
mit Kartoffel-Vogelersalat
und Preiselbeeren
(A, C, G, L, M, O)
frisch zubereitet – ca. 20 min. Wartezeit

Ein Backhenderl geht immer ...

Die Österreicher sind wahre Fans dieses gebackenen Geflügels – das steht außer Frage und hat auch schon eine sehr lange Geschichte. Schon 1718 wurde es das erste Mal von Conrad Hagers im „Neuem Salzburgischen Kochbuch für Hochfürstliche und andere Höfe“ erwähnt.

Das einzige, worüber heute diskutiert wird ist: mit oder ohne. Wir haben uns für ohne entschieden ... Haut natürlich. Deswegen dauert es auch 20 Minuten, weil wir es ja erst ausziehen müssen.

Gekochter Tafelspitz € 18,50
mit Spinat, Röstkartoffeln
Wurzelgemüse und zweierlei Saucen
(A, C, G, L, M, O)

Dessert von der Buttermilch € 7,50
mit Rhabarber und Erdbeere 
(A, G, O)

Gedeck € 3,50
(Aufstrich, Butter)