



VORSPEISEN und SUPPEN

Norwegischer Graved Lachs

Krensaucce
dazu Weißbrot

Knoblauch-Kartoffelrahmsuppe

mit Speckstangerl

Tomatencremesuppe

mit Basilikumcroutons

Mozzarella mit saftigen Tomaten

Balsamicoglace, Basilikum,
dazu Weißbrot

Tiroler Speckknödel

in Rindsboullion vom Tafelspitz

Carpaccio vom Rind

Bärlauchpesto, Balsamicoglace
geröstete Pinienkerne und Parmesanspäne
dazu Weißbrot

Paznauner Kasköndel

in Rindsboullion vom Tafelspitz

Grießnockerl

in Rindsboullion vom Tafelspitz

½ Dutzend Weinbergschnecken

in würziger Knoblauchbutter
gratiniert, dazu Weißbrot

Kräuterfrittaten

in Rindsbouillon vom Tafelspitz

Herzhafte Zwiebelsuppe

mit Käsestangerl

Gulaschsuppe



Das Salatbuffet

bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten
sowie verschiedenen schmackhaften Dressings!
Besonders zu unseren regionalen Klassikern, Pasta sowie Riesengarnelen und Fisch
empfehlen wir einen Salat vom Buffet!

1 Portion Salat vom Buffet, klein
1 Portion Salat vom Buffet, groß

1 Portion Knoblauchbrot
1 Portion Brot

PASTA

Spaghetti Pesto
mit Basilikumpesto

Spaghetti Carbonara
Schinken-Sahnesauce

Spaghetti Pomodore
mit Tomatensauce

Riesengarnelen auf Spaghetti Pesto
3 Stk. Black Tiger Riesengarnelen
in würziger Knoblauchbutter
gebraten

Spaghetti Bolognese
mit Fleischragout



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Schweinerückensteak an Champignonrahmsauce

hausgemachte Butterspätzle, frisches Gemüse

Grillteller „Alt Pannaun“ mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute

Würstchen, Pommes Frites, ½ Maiskolben

Wiener Tafelspitz – zart gekochtes Gustostück vom Rind

cremiger Blattspinat, Petersilkkartoffeln, Gemüsejulienne und Preiselbeerkren

Geschmorte Lammkeule – zart und saftig

an feiner Sauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

„Schmuggler Pfandl“ in der Pfanne serviert

Medaillons von Schwein, Rind und Pute in Champignonrahmsauce
mit Schinken und Käse überbacken, hausgemachte Butterspätzle, frisches Gemüse

Pfeffersteak mit hausgestampftem Kartoffelpüree

ca. 250 g feines Rumpsteak an Pfeffersauce, frisches Gemüse

Rumpsteak – ca. 250 g

Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, frisches Gemüse

Filetsteak – ca. 250 g edles Rinderfilet

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, frisches Gemüse



REGIONALE KLASSIKER

Tiroler Gröstl „...immer gern gegessen“

Kartoffelscheiben mit Fleisch gebraten, obendrauf ein Spiegelei

Paznauner Kasspatzl'n „...kaaasig“

hausgemachte Spätzle mit herzhaft-würzigem Paznauner Almkäse
und Röstzwiebeln

Ungarisches Rindsgulasch „...g'schmackig und saftig“

mit hausgemachten Butterspätzle, Saftgurkerl

Saftiger Schweinsbraten „...beliebt“

zwei Scheiben vom Schweinsbraten, dazu hausgemachter
Semmelknödel und Sauerkraut

Ischgler Bauernschmaus „...a ordentliche Unterlag“

eine Scheibe von Schweinsgeselchtem und Schweinsbraten,
a herzhaft Hauswurst, dazu hausgemachter Semmelknödel
und Sauerkraut



FISCH

Zarte Lachsfilets
auf Bandnudeln in Dillrahmsauce

Filet vom Meerhecht in der Kräuterkruste
cremiger Blattspinat, Salbeikartoffeln

Garnelen Pfand'l - 7 Stk. Black Tiger Riesengarnelen
in würziger Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten
dazu Weißbrot

Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise

wir servieren Ihnen dreierlei Fleischsorten (ca. 250 g pro Person) zum Garen in Bouillon
dazu verschiedene hausgemachte Saucen
sowie Ofenkartoffel und Knoblauchbrot

Filet-Fondue Chinoise

wir servieren Ihnen edles Rinderfilet (ca. 250 g pro Person) zum Garen in Bouillon
dazu verschiedene hausgemachte Saucen
sowie Ofenkartoffel und Knoblauchbrot



PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella

Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken

Inferno

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni, (scharf)

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Prosciutto Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas

Americana

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Zwiebeln, Mais

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln, Schinken, Artischocken

Mista

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons

Parma Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne

Pro Extra berechnen wir einen Aufpreis



DESSERT und EIS

Wiener Kaiserschmarren
mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

Gebackene Apfelradl'n
mit Vanilleis, Schlagsahne

Flaumiges Schokoküchlein
mit Marillensauce, Schlagsahne

Heiße Liebe
Vanilleis, heißen Himbeeren, Schlagsahne

Bananensplit
Vanilleeis, Bananen, Mandeln, Schokosauce und Schlagsahne

Coupe Dänemark
Vanilleeis, warme Schokosauce, Schlagsahne

1 Kugel Eis
Vanilleeis 1,50 €
Schokoladeneis mit Schokostückchen
Erdbeer-Joghurt-Sahne
Zitronensorbeteis

kleine Portion Sahne