



## *urig und guat*

Variation von Aufstrichen  
mit Bauernbrot, Grammelschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [ACG]



Tiroler Knödelsuppe [ACEGLO]



Ofenfrische Rippeln  
mit Knoblauchbrot, gsckmackige Saucen und Krautsalat [ACGO]



„saltgmachte“ Kiachln  
mit Preiselbeeren [ACG]



geröstete Kastanien und Obst



a Runde Schnapserl

## *deftig tirolerisch*

Variation von Aufstrichen  
mit Bauernbrot, Grammelschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [ACG]



traditionelle Gerstlsuppe [AGL]



Tiroler Schmänterteller  
Seltschopf, Schweinebauch und Würstl  
mit Sauerkraut und Kartoffeln [AGM]



„saltgmachte“ Kiachln  
mit Preiselbeeren [ACG]



geröstete Kastanien und Obst



a Runde Schnapserl

## *herzlich und wild*

Variation von Aufstrichen  
mit Bauernbrot, Grammelschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [ACG]



Steinpilzcremesuppe [GLO]



Hirschragout  
mit Semmelknödel und Rotkraut [ACGLO]



„saltgmachte“ Kiachln  
mit Preiselbeeren [ACG]



geröstete Kastanien und Obst



a Runde Schnapserl

## *kulinarisch vegetarisch*

Variation von Aufstrichen  
mit Bauernbrot, Liptauer  
und Topfenkürbisaufstrich [ACG]



Kürbissuppe [AG]



Südtiroler „Tris“  
Spinatknödel, Kaspressknödel und „Schluzer“  
mit brauner Butter und Parmesan [ACG]



„saltgmachte“ Kiachln  
mit Preiselbeeren [ACG]



geröstete Kastanien und Obst



a Runde Schnapserl

MENÜ  
PREIS  
26.80€