



## *urig und quat*

### **Variation von Aufstrichen**

mit Bauernbrot, Grammeltschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### **Tiroler Knödelsuppe** [A C E G L O]



### **Ofenfrische Rippelen**

mit Knoblauchbrot, gschmackige Saucen und Krautsalat [A C G O]



### **„saltgmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren [A C G]



### **geröstete Kastanien und Obst**



### **a Runde Schnapserl**



## *deftig tirolerisch*

### **Variation von Aufstrichen**

mit Bauernbrot, Grammeltschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### **traditionelle Gerstlsuppe** [A G L]



### **Tiroler Schmankerlteller**

Selchschoopf, Schweinebauch und Würstl  
mit Sauerkraut und Kartoffeln [A G M]



### **„saltgmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren [A C G]



### **geröstete Kastanien und Obst**



### **a Runde Schnapserl**



## *herzlich und wild*

### **Variation von Aufstrichen**

mit Bauernbrot, Grammeltschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### **Steinpilzcremesuppe** [G L O]



### **Hirschragout**

mit Semmelknödel und Rotkraut [A C G L O]



### **„saltgmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren [A C G]



### **geröstete Kastanien und Obst**



### **a Runde Schnapserl**

**MENÜ-  
PREIS  
28,80 €**

## *kulinarisch vegetarisch*

### **Variation von Aufstrichen**

mit Bauernbrot, Liptauer  
und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### **Kürbissuppe** [A G]



### **Südtiroler „Tris“**

Spinatknödel, Kaspressknödel und „Schluzer“  
mit brauner Butter und Parmesan [A C G]



### **„saltgmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren [A C G]



### **geröstete Kastanien und Obst**



### **a Runde Schnapserl**