

[HALLO!] GRIABß-ENK



Vorspeisen

Mariniertes Carpaccio vom Rind € 18,50
mit Rucola und Parmesanspänen
[G, L, M, N, O]

Beef-Tartar € 18,50
pikant gewürzt, dazu Butter und Toastbrot
[A, G, L, M, N, O, R]

Suppen



Tomatencremesuppe € 5,20
mit Sahnehäubchen
[G, L, O]

Französische Zwiebelsuppe € 5,20
mit Käsecroutons
[A, G, L, O]

Klare Rindsuppe € 4,20
mit Frittaten
[A, C, G, L]

Klare Rindsuppe € 4,20
mit Nudeln
[A, C, L]

Suppenburger

Hat mit dem klassischen Burger [Hamburger, Cheeseburger, etc.] überhaupt nicht gemein sondern ist eine humorvolle Imster Sage, die ein Missgeschick rund um einen hölzernen Esel an einer Feiertags-Prozession beschreibt.



« Dâ geah't's zur gânz'n G'schicht

Salate ...knackig und frisch

Salat Caprese € 14,80
mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Rucola, Basilikumpesto und Gebäck
[G, L, M, N]

Steirischer Backhendlsalat € 15,80
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen, Kürbiskernöl, Sauce Remoulade, Essig-Öl-Dressing
[A, C, G, L, M]

Genießer
Tipp

Frisches Knoblauchbaguette
passt perfekt zu allen Salaten!

Chicky-Salat € 15,80
Hühnerfiletstreifen auf gemischtem Salatteller mit Joghurtdressing
[C, G, L, M]

Salat Alt Wien € 16,80
Bunter Salatteller mit 2 kleinen Wiener Schnitzel und Joghurtdressing
[A, C, G, L, M]

Blattsalat & Fisch € 23,80
gebratene Streifen vom Zander und Lachs, gebratene Scampi auf Blattsalaten, mit Essig-Öl-Dressing, dazu servieren wir Knoblauchbrot
[A, B, D, G, L, M]

Bergbauernsalat € 14,80
Blattsalate mit Eiern, Tomaten, geröstetem Speck und Brotwürfeln und Essig-Öl-Dressing
[A, C, L, M]

Griechischer Salat € 15,80
Schafskäse, Zwiebelringe, Tomaten, Oliven, Gurken und Knoblauchbrötchen, Essig-Öl-Dressing
[A, C, G, L, M]

Kleiner gemischter Salat € 5,20
Bunter Salatteller mit Joghurtdressing
[G, L, M]

Knoblauchbaguette € 3,40
[A, G, L, M]

[MAHLZEIT!] AN GUATN



Pasta - Fisch

und Vegetarisch

Pasta Bolognese € 12,80

mit hausgemachtem Fleischsugo,
garniert mit Parmesan

[A, C, G, L, O, M]

Pasta Carbonara € 14,80

mit Sahnecreme, Speck, Ei und Parmesan

[A, C, G, L]

Pasta Verde € 12,80

mit Basilikumpesto, Kirschtomaten
und Parmesan

[A, C, G, L, O]

wahlweise mit Garnelen € 22,80

[A, B, C, G, L, O]

Käsespätzle € 14,80

mit Röstzwiebeln, dazu grüner Salat

[A, C, G, L, M, O]

Zanderfilet vom Grill € 26,80

auf Kräuterrisotto mit Tomatenragout

[D, G, L, O]

Gebackene Risottoknödel € 12,80

auf Tomatenragout mit Rucola und Parmesan

[A, C, G, L, O]

MAL WAS
anderes

Sie lieben Abwechslung? Dann fragen
Sie nach unseren **Tages-Empfehlungen**

Steaks & Klassiker

Holzfällersteak € 19,80

Schweinerückensteak mit gebratener Speckscheibe,
gebackene Zwiebelringe, Pommes frites, Maiskolben,
Kräuterbutter, gebratene Paprika und Dipsaucen

[A, C, G, L, M, O]

Filet- Spieß „Neuner“ € 24,80

Medaillons vom Rind und Schwein, Paprika, Würstel mit
Pommes frites und Grillsaucen

[A, G, L, M]

Rosa gebratener Rinderrücken € 27,80

mit Kräuterbutter, buntem Salat, Knoblauchbrot und
Dipsaucen

[A, G, L, M]

Surf & Turf € 32,00

Zartes Steak vom Rinderrücken mit Garnelen,
Kräuterbutter, Dipsauce, Früchten
Knoblauchbrot und gemischtem Salat

[A, B, G, L, M]

Zart gebratenes Rindsfilet € 39,00

mit Pfeffersauce, Röstigratin, Grillgemüse
und Kräuterbutter

[A, C, G, L, M, O]

Frisch und regional - weil's wichtig ist, woher's kommt

Wir kochen vorwiegend mit frischen, saisonalen und heimischen Produkten!

In unserem Streben, das Beste unserer Region auf Ihren Teller zu bringen, legen wir größten Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Zutaten. Das Fleisch wurde nachhaltig und artgerecht aufgezogen. Unsere Eier kommen täglich frisch von Hühnern, die nur einen Steinwurf entfernt in Freilandhaltung leben. Die Kartoffeln, der Spargel und das saisonale Gemüse werden von benachbarten Feldern geerntet, die mit Liebe und ohne chemische Zusätze bewirtschaftet werden. Selbst das Bier, das wir ausschenken, stammt aus einer lokalen Brauerei, die mit traditio-

nellen Methoden und regionalen Zutaten Braukunst auf höchstem Niveau betreibt. Genießen Sie bei uns eine Küche, die nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch das Herz unserer Heimat widerspiegelt.

Unsere Produzenten:

Landwirtschaft Josef Gasser, Imst
Schnegg-Hof & Metzgerei Schnegg, Imsterberg
Milser Feldspargel, Mils b. Imst
Brauerei Starkenberg, Tarrenz
Bäckerei Plattner, Imst

[War das Essen zur Zufriedenheit?] HOTS GSCHMECKT?



Traditionelles

Zwiebelrostbraten € 19,80

mit Spätzle und gemischtem Salat
[A, C, G, L, M, O]

Grillteller € 19,80

Gemischtes vom Rind, Schwein und Huhn vom Grill
dazu Würstel, gebratene Speckscheibe, Kräuterbutter
und Pommes frites
[C, G, L, M, O]

Wiener Schnitzel € 16,80

vom Schwein wahlweise mit Pommes frites oder
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
[A, C, G, L, M]

Cordon bleu € 18,80

vom Schwein wahlweise mit Pommes frites oder mit
hausgemachtem Kartoffelsalat
[A, C, G, L, M]

Saftiges Rindsgulasch € 17,80

mit hausgemachten Eierspätzle
[A, C, L, M, O]

Tiroler Leber € 18,80

gebratene Schweinsleber mit Speck-Zwiebelsauce
dazu gebratene Speckscheiben und Reis
[L, M, O]

Steak Toast € 18,80

Rinds- und Schweinemedallions fein garniert
auf getoastetem Brot mit Salatgarnitur,
Cocktail- und Knoblauchsauce
[A, G, L, M]



Kindergерichte

Micky Maus € 9,20

kleines Wienerschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites
[A, C, L]

Asterix Teller € 9,20

kleines Naturschnitzel vom Schwein mit
Natursauce und Reis
[G, L, M, O]

Chicken Nuggets € 9,20

panierte Hühnerfiletstücke mit Pommes frites
[A, C, L]

Spätzle mit Sauce € 5,80

[A, C, G, L, M, O]

SÜSSES
ZUM
Genießen!

Fragen Sie nach unseren
Desserts & Eiskreationen



Allergene:

A – Gluten | B – Krebstiere
C – Eier | D – Fische
E – Erdnüsse | G – Milch
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie | M – Senf
N – Sesam | O – Schwefeldioxid
P – Lupinen | R – Weichtiere