




Suppen



 A,C,G,L	Frittatensuppe	€ 4,90
A,C,G,L	Speck- oder Leberknödelsuppe (1 Knödel)	€ 5,20
A,C,G,L	Knödelduett in der Suppe (ein Speck- und ein Leberknödel)	€ 8,90
 A,G	Knoblauchrahmsuppe mit Crôutons (für alle die die Einsamkeit lieben 😊)	€ 5,40
 G	Karotten-Cremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer	€ 5,40

Vorspeisen und Salate

 C,M	Gemischter Salat der Saison	€ 7,50
 C,M	Blattsalate	€ 4,90
	Kartoffelsalat	€ 4,90
	Krautsalat	€ 4,90
 A,C,G,L,M	„Der Oimerer“ großer gemischter Salat mit 2 Stück knusprig gebratenen, warmen Kaspressknödel	€ 16,90
A,C,L,M	„Der Woixseer“ großer gemischter Salat mit gebackener Hühnerbrust in der knusprigen Schwarzbrotpanade	€ 17,90
 C,G,L,M	„Der Goaßige“ Großer gemischter Salat mit cremigen Ziegenkäsebällchen und Oliven	€ 16,90



Tiroler Schmankerl & Fleischlose Gerichte


 A,C,G,L,M	Kasspatzl mit knusprigen Röstzwiebeln und mariniertem Blattsalat	€ 15,90
 A,C,G	Knödeltrio (Karotte, Spinat und Rote Rübe) mit brauner Butter und mariniertem Blattsalat	€ 16,50
C	„Tiroler Gröstl“ mit Spiegelei und Krautsalat	€ 16,50
 C,L	„Gemüse Gröstl“ mit Spiegelei und Krautsalat (ohne Spiegelei auch als vegane Variante)	€ 15,50
A,C,G,L	Kalbsbeuschel mit Rahm und „Loder“ Bio-Bieressig verfeinert, Serviettenknödel	€ 17,50
A,M	Kalter Schweinsbraten fein garniert dazu Schwarzbrot, Senf und Kren	€ 14,50

Fischgerichte

C,D,G,M	Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten und serviert mit Mandelbutter, Petersilkkartoffeln und Blattsalat	€ 24,90
A,D,G	Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone cremiger Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 23,50
A,D,G;	Warm geräucherte Forelle mit Krenobers und Kartoffelsalat	€ 22,50
D,G,	Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kren-Dip und geräuchertem Lachs	€ 18,50

Allergen-Information:

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

 = vegetarisch




Hauptgerichte mit Fleisch

A,C,G	Wiener Schnitzel vom Schweinerücken Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	€ 18,90
A,C,G	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	€ 27,50
A,C,G	Cordon bleu vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€ 22,50
A,C,G,L,O	Hirschrücken mit Preiselbeersauce Spätzle und Heidelbeer-Rotkraut	€ 32,50
A,C,L,M	Halbes Backhendl (ausgelöst) mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	€ 19,50
A,C,G,L,M	Ofenfrischer Schweinsbraten mit Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödel	€ 17,90
A,G,L,O	Zwiebelrostbraten von der Rinder-Beiried (medium gebraten) mit Speckbohnenbündel und Spätzle	€ 27,90
G,L,M	Rumpsteak (ca. 300g) mit Kräuterbutter Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und kleinem gemischtem Salat	€ 39,50

Allergen-Information:

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

 = vegetarisch



Fischerwirt Klassiker auf Vorbestellung

(1 Wochentag im Voraus)

A,C,M,G

Fischerwirt Ripperl g'schmackig und würzig
mit gemischtem Salat und Ofenkartoffel
mit Sauerrahm-Kräuter-Dip

€ 19,50/Portion

A,C,G,L,M

Ganze Fischerwirt Schweinshaxe
knusprig und ofenfrisch
mit Sauerkraut und Serviettenknödel

€ 24,00

Für unsere kleinen Gäste

A,C

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup

€ 9,50

A,D,G

Fischstäbchen mit Kartoffeln

€ 8,00

A,C,G,L

Spaghetti Bolognese

€ 7,90

M

Grillwürstel mit Pommes frites

€ 8,50



A,C

Kinder Käsespätzle

€ 8,50



C,G,L

Buntes Gemüse in Butter geschwenkt
mit Kartoffeln und Spiegelei

€ 6,50

A,C,G,L,O

Portion **Spätzle** mit Bratensauce
oder **Serviettenknödel** mit Bratensauce

€ 4,90



A,C,F,G

Pommes frites mit Ketchup

€ 6,50



A,C,F,G

Nutella Palatschinken (1 Stück)

€ 4,90



Süßer Ausklang

A,C,F,G,H

Eispalatschinken mit gerösteten Mandeln
Schlagobers und Schokoladensauce

€ 7,90

A,C,G

„Kaiser(winkl)schmarrn“ mit Apfelmus
Große Portion
Kleine Portion

€ 14,90

€ 12,50

A,C,F,G,H

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Schlagobers

€ 5,90

C,F,G

Crème Brulée
von weißer Schokolade und Tonkabohne

€ 9,50

A,C,G

Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel
Passionsfrucht-Marillenragout (Wartezeit ca. 20min.)

€ 9,50

A,C,F,G

Mousse au Chocolat Törtchen

€ 8,50

A,C,F,G

„Heiße Liebe“
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Schlagobers

€ 7,90

A,C,F,G,H

Bananensplit
3 Kugeln Vanilleeis mit gerösteten Mandelsplittern
Schokosauce und Schlagobers

€ 7,90

A,C,F,G

Schokoladeneis-Trilogie
Schokoeisbecher mit
warmer Schokosauce und Schlagobers

€ 7,90

C,G

„Affogato al caffè“ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

€ 4,70

Allergen-Information:

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

