

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Sonntag, 17. August 2025**

**Bunter Sommersalat mit gebackenen Ziegenkäsetalern, Himbeerdressing und Baguette 15,--**

**„Karwendel-Trio“ – Tiroler Graukas sauer – Boarischer Rindfleischsalat – „Oim-Bazi“ (Paprika-Brotaufstrich aus Topfen) mit Krustenbrot 12,--**



**Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Leberspätzle und Schöberl 5,50**  
**Pfifferlingrahmsuppe mit Weißbrot 6,80**

**Tapa des Tages Salzkräuterkas mit Chutney und Krustenbrot 4,--**



**Heilbuttschnitte und Wolfsbarschfilet natur gebraten auf Chili-Mangoldrahmgemüse, Kartoffeln 23,--**



**Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 15,--**

**Fleischpflanzerl (vom Rind) mit Pfifferlingrahmsauce, Röstitaler 16,50**

**Burgunderbraten (vom Rind) mit Spätzle und Blattsalat 20,50**

**Hirschragout mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 19,50**

**Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Pfifferlinge und Zwiebelstreifen in Senfrahmsauce, Kroketten 25,--**



**„Pfifferling-Burger“ mit 150 g Rindfleisch, tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 16,--**

**Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--**



**Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Mascarpone-Gemüsefülle auf Ratatouillegemüse 15,--**

**Vegan – Pikante Gemüsepflanzerl mit Quinoa auf Grillgemüse, Ajvar und Baguette 15,--**



**Was siass hinterher**

**Mascarponecreme mit Beeren 7,50 Katalanische Creme mit Caramel 7,50**

**Grißflammerie mit Rotweinzwetschgen 7,50**

**Beindlhof-Bauernhofeis mit Früchten und Sahne 8,50**

**Apfelkuchen 4,50 Käsekuchen 4,50**

**Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50**

**Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50**

**Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20**

**Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50**

**Beilagenänderung 1,--**

**Tafernwirt-Bier „Urige Hoibe“ -naturtrübes Helles in der Bügelflasche 0,5l 4,90**