

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 28. September 2025

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, Salatbouquet und Honig-Senf-Dill-Dipp 16,--

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



Supp'ntöpferl – **Klare Rindfleischbrühe** mit **Speckknödel** 5,50

Fenchel-Kokos-Currysuppe mit Weißbrot 6,80



Wallerfilet natur gebraten in süßem Senfrahm, Kartoffeln und buntem Gemüse 22,--



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

Fleischpflanzerl mit Pfifferlingrahmsauce und Bratkartoffeln 17,--

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, Spätzle und buntem Gemüse 20,50

Rindergulasch mit Böhmisches Knödeln und Blattsalat 19,80

Medaillons aus der Lammhüfte mit Kräuter-Knoblauchsauce, Kürbiströsti und
buntem Gemüse 23,--



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

„**Schwammerlpfandl**“ mit **Karwendel-Steinpilzen** und **Pfifferlingen** in Kräuterrahm
mit Semmelknödel 19,50



Vegetarisch – **Ofenkürbis** mit Camembert-Chilifülle an bunter Salatgarnitur 15,--

Kürbis-Kaspressknödel auf Rahmwirsinggemüse 15,--

Vegan **Kürbiscurry** mit **Kokosmilch** und Kürbiskernen, Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Beerenmus 7,50

Bayerische Creme mit Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Käsekuchen 4,50 **Zwetschgen-Streuselkuchen** 4,50 **Apfelkuchen** 4,50

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50

Zwetschgen-Rohrudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

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