Tageskarte (auch ToGo) Dienstag, 4.November 2025

Bunter Salatteller mit **geräuchertem Saibling** und **Meerrettich**, Trauben und Baguette 16,50

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

Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Kräuterquark-Nockerl und Pfannkuchenstreifen 5,50

Kürbis-Kokossuppe mit Weißbrot 6.80

Nudelpfanne mit Lachsstreifen und Garnelen in Dillrahm 19,50

Altwirt Tagesgericht Gebackene Milzwurst mit Bratkartoffeln und Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80

"Herbst Burger" mit 150g Rindfleisch, Ruccola, Ofenkürbis mit Camembert und Preiselbeer-Frischkäsedipp 13,50

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

Hackbraten in der Serrano-Schinkenhülle mit Bierjus, Kartoffel-Birnen-Kroketten und Blattsalat 17,50

Rehbraten mit Rotweinsauce, Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 23,--**Saftiges Rindergulasch** mit Semmelknödel und buntem Gemüse 19,80 **Rinderfetzen aus der Steakhüfte** mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Senfrahmsauce, Kürbis-Röstitaler 23,--

みみ

Vegetarisch Kürbis-Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur mit Walnusskernen 16,--**Vegan Kürbis-Curry** mit Kokosmilch und Kürbiskernen, Reiskugel 15,--

Was siass hinterher

Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50 Espressocreme mit Eierlikör 7,50
Joghurt-Limettencreme mit frischem Obst 7,50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80
Schoko-Brownie mit Apfelsorbet vom Beindlhof 7,50
Blaubeeren-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 7,50
Käsekuchen 4,50 Zwetschgen-Streußelkuchen 4,50
Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50 Österreichischer "Sturm" Federweißer 0,25l 4,50

Am Sonntag, 9.11. und Dienstag, 11.11. gibt's Martini-Gänsebrustbraten Betriebsurlaub von 17.11. bis 3.12.