

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 2. November 2025

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

„Karwendel-Trio“ Tiroler Graukas sauer – Boarischer Rindfleischsalat –
„Oim Bazi“ (Paprika-Brottaufstrich 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



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



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

Rotes Thai-Curry mit Wok-Gemüse und rosa gebratenen Scheiben von der
bayerischen Entenbrust, Reis 22,--

Saftiges Rindergulasch mit Böhmischem Knödeln und buntem Gemüse 19,80
Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Senfrahmsauce, Kürbis-Röstitaler 23,--

Medaillons aus der Lammhüfte mit Knoblauch-Kräutersauce,
Kartoffel-Birnen-Kroketten und buntem Gemüse 23,--



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-Applestrudel 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.