

# Tageskarte

## „ PINK “

Prosecco mit Grapefruitsirup/ rosa Grapefruit /Soda/ Limette 4.90

## „Hugo“

Prosecco mit Holundersirup  
Soda/Minze/Zitrone 4.90

## &

## „Rosi“

Prosecco mit Preiselbeersirup/Soda  
Preiselbeeren/Zitrone 4.90

Sparkling Rose´ brut 0.1l 4.50 // 0.7l 30.00  
österreichischer Perlwein feinperlig / trocken /fruchtig /Donnabaum /

## „Tiroler Gröstl “ 12.90

mit gekochten Rindfleischstreifen und Zwiebel ,klassisch gewürzt  
Spiegelei / Krautsalat

## „ Wildlasagne “ 12.50

Hausgemachte Lasagne mit Sugo vom Hirschfleisch auf Tomatensauce  
Homemade Lasagne with meatsauce from venison

## „ COTTAGE BURGER “ 14.00

200g hausgemachter Beefpatty im Burgerbrot A (+ Cheddarcheese +€ 1.00)  
Salat/ Tomate/ Jalapenos/ Speck/ JackDaniels barbecuedip/Chillidip / Steakfries

400g **TOMAHAWKSTEAK** vom österreichischen Landschwein 24.50  
gebratene Speckstreifen / Röstkartoffel Tüffelbutter /

## Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce

hausgemachte Spätzle / Blattsalat 22.50

mit Liebe gebacken: Schokoladetorte **ACG** 3.30 Apfelstrudel mit Eis und Sahne **ACG** €4.90  
gebackene Topfentorte mit Marillen 3.30

## Klein aber fein:

Panna cotta auf Himbeersauce mit frischen Beeren **G** 4.50  
2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant 3.90  
Joghurtörtchen mit Waldbeeren im Glas 3.50

 **lich gmiatlich guat**

Wir kochen von 11.30 Uhr bis 21.15Uhr

**A**-Gluten **B**-Krebstiere **C**-Ei **D**-Fisch **E**-Erdnüsse **F**-Soja **G**-Milch **H**-Schalenfrüchte **L**-Sellerie  
**M**-Senf **N**-Sesam **O**-Sulfite **P**-Lupinen **R**-Weichtiere  
**!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!**