

## UNSER LEITSPRUCH!

Die Wirtsleute führen ihren Betrieb so, dass sie sich dort auch als Gast und Mitarbeiter wohl fühlen würden und sie ihn ihren besten Freunden gerne weiterempfehlen.

An die Spitze aller Betrachtungen stellen Helene und Sepp das Wohlergehen des Gastes, den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit dieses Hauses anvertraut.

Für die Verwendung von Produkten aus Tirol und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-Genussregionssiegel Gastronomie ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Tiroler Wertschöpfung und sichern somit direkte und nachgelagerte regionale Arbeitsplätze.

Familie Lugger und Mitarbeiter



## OSTTIROLER BERGLAMM

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • „Kerschbaumerhof“ Leisach • „Hinterwinklerhof“ Obertilliach

## RINDFLEISCH

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • Firma Karnerta

## MILCH UND MILCHPRODUKTE

„Niescherhof“ Obertilliach • „Oswalderhof“ Obertilliach • Tirol Milch • Firma Zuegg Lienz

## OSTTIROLER ERDÄPFEL

„Walcherhof“ Familie Klammer Kartitsch • Firma Zuegg Lienz

## SÜSSWASSERFISCH

Jobst Fischzucht Greifenburg

## OBST UND GEMÜSE

Firma Zuegg Lienz • Firma Robitsch Lienz

## EIER

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“

## UNSERE KÜCHENZEITEN

von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr  
und  
von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Nachmittags versorgt Sie unsere Bedienung  
mit Imbissen, hausgemachten Suppen, Eis und Strudel.

## MONTAG IST RUHETAG!

**DIESEN TAG WIDMEN WIR IM BESONDEREN UNSEREN HAUSGÄSTEN.**

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinder- oder Seniorenteller  
mit einem Abschlag von 3,00 Euro erhältlich.

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche per bambini o anziani  
con una riduzione di € 3,00 a piatto.

All dishes in the menu are available in smaller portions for children or senior  
with a discount of € 3,00.

Viele unserer Gerichte können auch allergenfrei oder vegetarisch zubereitet werden.  
Bitte fragen Sie unsere Bedienung!

## ALLERGENINFORMATION

Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H	Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M	Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O	Soja	F	Lupinen	P
Milch/Laktose	G	Weichtiere	R				

## ALLER ANFANG IST KÖSTLICH ...

Tutti gli inizi sono deliziosi... All beginnings are delicious...

### RINDSUPPE ACGL

€ 4,50

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

Brodo di manzo con fettine di crep, pastina o pasta reale - Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls

### KNOBLAUCHRAHMSUPPE AGL

€ 5,00

mit gerösteten Brotwürfeln - Eine Spezialität des Hauses!

Specialità della casa – zuppa d'aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house

### HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE AL

€ 6,50

mit frischem Gebäck

Zuppa di goulash con pane - homemade goulash soup with a roll

## DA HABEN WIR DEN SALAT ...

L ecco l'insalata... here we have the salad...

### TIROLER SALATSCHÜSSEL AC

€ 9,80

grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei

Insalata tirolese – insalata verde con dadini di speck e uovo

tyrolean salad – green salad with bacon cubes and egg

### SALATE VOM BUFFET

€ 5,00

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet

### „BAUERN Salat“ L

€ 14,90

Gegrillte Putenstreifen auf marinierten Blattsalaten, dazu ein Ei, gebratenen Speck und Kartoffelchips

Strisce di tacchino alla griglia, lattuga marinata con uovo, pancetta frita e patatine - Mixed leaf salad with turkey breast strips, boiled egg, grilled bacon and potato crisps

## WIRTSCHAUSKLASSIKER

Classici della locanda • Inn classics

- HAUSGEMACHTE TIROLER SCHLIPFKRAPFEN** ACGL (vegetarisch) € 17,00  
mit Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet  
Ravioli tirolesi al formaggio e burro fuso, insalata dal buffet - Homemade "Schlipfkrapfen" Ravioli filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet
- KÄSESPÄTZLE MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN** ACG (vegetarisch) €15,50  
im Pfandl mit Salat vom Buffet  
Gnocchetti di pasta fresca al formaggio con insalata dal buffet  
Traditional Austrian egg pasta with cheese served in the pan with salad from the buffet
- KÄSEOMELETTE** ACG (vegetarisch) € 14,50  
dazu Kartoffeln und Salat vom Buffet  
Omelette al formaggio, servita con patate ed insalata dal buffet  
Cheese omelette, served with potatoes and salad from the buffet
- KAISERSCHMARREN** ACG (vegetarisch) € 11,90  
mit Apfelmus (Süßspeise)  
Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)  
An Austrian speciality cut-up and sugared pancake with apple purée
- TIROLER KNÖDEL** ACGL € 14,50  
in Rindsuppe mit Salat vom Buffet  
Canederli tirolesi (con speck) in brodo, insalata dal buffet - Tyrolean bread and bacon dumplings in a beef consommé with salad from the buffet
- TIROLER BAUERNGRÖSTL** ACL € 15,90  
mit einem Spiegelei und Salat vom Buffet  
Pezzetti di carne di manzo e patate, saltati con maggiorana, aglio ed erbe aromatiche, con aggiunta di uovo al tegamino, serviti in tipica padella, con insalate dal buffet - Pieces of beef and potatoes, sautéed with majoram, garlic and herbs, served in a typical pan with a fried egg, with salad from the buffet
- GROSSE PORTION RÖSTKARTOFFELN MIT SPECK** A € 14,80  
dazu Salat vom Buffet  
Grande piatto di patate saltate con speck tirolese ed insalata dal buffet  
Large portion of fried potatoes with tyrolean bacon and salad from the buffet

## NUDELN GEHN ' IMMER...

Gli spaghetti hanno sempre un buon sapore • noodles always taste good

### SPAGHETTI "BOLOGNESE" ACL € 15,20

mit Salat vom Buffet

Spaghetti al ragú con insalata dal buffet - Spaghetti Bolognese with salad from the buffet

### SPAGHETTI "CARBONARA" ACG € 15,20

mit Salat vom Buffet

Spaghetti alla carbonara con insalata dal buffet - Spaghetti carbonara with salad from the buffet

### SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL AC (vegetarisch) € 15,20

dazu Salat vom Buffet

Spaghetti con aglio ed olio d'oliva, insalata dal buffet - Spaghetti with garlic and olive oil, salad from the buffet

## FISCHGENUSS

Di nostra cucina di pesce • From our fish kitchen

### ZANDERFILET VOM ROST ADGL € 22,90

auf feinem Gemüse der Saison, dazu Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und Salat vom Buffet

Filetto di lucioperca ai ferri con patate al prezzemolo, burro alle erbe ed insalate dal buffet

Grilled filet of zander on seasonal vegetables potatoes with parsley and herb butter, salad from the buffet

### FRISCHES FORELLENFILET VOM GRILL ADG € 24,00

auf Gemüse der Saison mit Erdäpfeln und Salat vom Buffet

Filetto della trota ai ferri con patate e verdure di stagione, insalata dal buffet

Grilled trout filet on seasonal vegetables with potatoes and salad from the buffet

## EIN GENUSSERLEBNIS VON ANFANG AN

Un'esperienza di piacere fin dall'inizio • A pleasure experience  
right from the start

### RIND- UND LAMMFLEISCH AUS DER EIGENEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRODUKTION!

Agnello e manzo di nostra produzione! Lamb and beef from our own production!

#### GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM JUNGRIND AGL € 19,90

mit Krensoße und Röstkartoffeln, dazu Salat vom Buffet

Sotto filetto lessato di manzo con salsa al rafano e patate arrostate, insalate dal buffet

Boiled beef with horseradish sauce and roast potatoes and salad from the buffet

#### RINDSGULASCH VOM JAHRLING ACGL € 17,00

mit Semmelknödel und Salat vom Buffet

Gulasch di manzo con canederli bianchi ed insalata dal buffet

Beef goulash with bread dumplings and salad from the buffet

#### GEBACKENES SCHNITZEL VOM JUNGRIND AGL € 19,90

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

Cotoletta alla viennese di manzo con mirtilli, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet

Breaded schnitzel from the beef with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet

#### „UNTERWÖGER 'S LAMMPFANDL“ AGL € 24,00

serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, dazu Salat vom Buffet

Padella d'agnello con fagiolini con speck e patate gratinate, insalata dal buffet

lamb served in pan with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet

## SCHMECKT EINFACH ...

Ha un sapore davvero buono • Tastes really good

### RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER GL € 27,50

mit grünen Bohnen und Pommes frites, Salat vom Buffet - Rindfleisch aus Österreich!  
Sotto filetto di manzo ai ferri con burro alle erbe, fagiolini e patate fritte – Carne austriaca!  
Rump steak with herb butter, string beans with bacon and french fries – Austrian beef!

### GEMISCHTES VOM GRILL G € 22,90

dazu Pommes frites, Grillgemüse, verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet  
Carne mista alla griglia (filetto di manzo, di maiale e di pollo) con patate fritte, salse piccanti,  
verdure alla griglia ed insalata dal buffet - Mixed grill with french fries and grilled vegetables served  
with a selection of sauces and salad from the buffet

### PUTENSCHNITZEL IN RAHMSOSSE ACGL € 17,90

mit Bandnudeln und Salat vom Buffet  
Bistecca di tacchino con salsa alla panna, tagliatelle ed insalata dal buffet  
Turkey escalope in a creamy sauce with pasta and salad from the buffet

### HAUSPFANDL AGL € 20,50

Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterröstinchen, feines Gemüse der  
Saison und Salat von Buffet  
„Padella della casa“ – Filetto di maiale alla griglia gratinato con asparagi e formaggio, verdure e pezzettini di  
patate fritte - Grilled pork medallions scalloped with asparagus and cheese, with small rösti and fine  
vegetables

### ZWIEBELROSTBRATEN MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN AL € 21,90

mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet  
Bistecca di manzo con cipolle, patate rosolate ed insalata dal buffet - Stewed sirloin steak with fried onions  
served with fried potatoes and salad from the buffet



**CURRY-RAHMGESCHNETZELTES MIT FRÜCHTEN** AGL € 17,50

dazu Reis und Salat vom Buffet

Carne di tacchino a fettine in salsa alla panna e curry con frutta, riso ed insalata dal buffet

Strips of turkey in creamy curry sauce with fruit, served with rice, salad from the buffet

**WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN** ACG € 17,50

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

Cotoletta di maiale alla viennese con patate fritte, mirtilli ed insalata dal buffet

Wiener Schnitzel from the pork with french fries and salad from the buffet

**SCHWEINSSCHNITZEL IN PFEFFERRAHMSOSSE** AGL € 17,50

dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

Bistecca di maiale in salsa al pepe con patate fritte ed insalata dal buffet

Pork cutlet in a creamy pepper sauce with french fries and salad from the buffet

**CORDON-BLEU VOM SCHWEIN** ACG € 18,50

mit Petersillkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

Cordon Bleu di maiale con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet

Pork-Schnitzel filled with ham and cheese served with parsley potatoes and salad from the buffet

**HACKSTEAK VOM GRILL** AC € 15,90

mit einem Spiegelei und Röstkartoffeln aus der Pfanne, dazu Salat vom Buffet

Polpetto alla griglia con patate arrostate, uova al tegamino, insalata dal buffet

Chopped steak from grill with fried egg, roasted potatoes and salad from the buffet

**HIRSCHBRATEN MIT PILZEN** AGL € 23,00

dazu Kartoffelkroketten, Blaukraut und Preiselbeeren mit Salat vom Buffet

Arrosto di cervo con funghi, crocchette di patate, cavolo rosso e mirtilli rossi con insalata dal buffet

Roast venison with mushrooms, with potato croquettes, red cabbage and cranberries with salad from the buffet

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER...

Spuntini • Snacks

<b>TIROLER BRETTLJAUSE</b> ACG	€ 14,50
dazu frisches Brot Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll	
<b>SCHINKEN-KÄSE-TOAST</b> ACG	€ 6,50
Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie	
<b>WURSTSALAT MIT KÄSE</b> ACG	€ 9,90
dazu frisches Brot Insalata di salume tipico e formaggio Salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing	
<b>TIROLER BAUERN SPECK</b> ACG	€ 14,50
dazu frisches Brot Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll	
<b>MOZZARELLA UND TOMATEN MIT OLIVENÖL UND BASILIKUM</b> AG	€ 10,50
dazu frisches Brot Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll	

## ENDE GUT, ALLES GUT...

Un dolce finale • A sweet ending

### DESSERT DES TAGES

€ 4,90

Dolce del giorno - Dessert of the day

### EIS GANZ HEISS ACG

€ 8,20

Vanilleeis im Strudelteig gebacken und fein garniert

Gelato caldo – gelato alla vaniglia in pastelle di strudel frita in olio, frutta di stagione e panna montata - Hot ice cream – Puff pastry stuffed with vanilla ice cream, deep fried in oil, with fruit of the season and whipped cream

### SCHOKOGUGELHUPF ACEG

€ 6,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers

Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata - Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

### ZWEI MARILLEN- ODER JÄGERPALATSCHINKEN ACG

€ 4,50

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade, garniert mit Schlagobers

Crespelle calde ripiene di marmellata di albicoche - Pancakes filled with apricot jam

### EIS-PALATSCHINKE ACEG

€ 6,50

Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce

Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, - Pancake filled with vanilla ice cream

### APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS ACG

€ 6,50

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert

Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream

### MILCHRAHMSTRUDEL ACG

€ 7,00

Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen

Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - Cream cheese strudel with vanilla sauce

### NATURJOGHURT MIT FRÜCHTEN DER SAISON G

€ 6,90

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit