

Unser Leitspruch!

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

An die Spitze alle Betrachtungen stellen die Wirtsleute 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.

Familie Lugger mit Team

Liebe Gäste!

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der **AMA GENUSS REGION**
und bereiten unsere Spezialitäten frisch mit folgenden Produkten zu:

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 20.00 Uhr

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

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

Tutti i piatti del menu sono disponibili anche come piatti per bambini o anziani
con un sconto di 3,00 Euro.

All dishes on the menu are also available as children's or senior citizens' plates
with a discount of 3,00 Euro.

**Viele unserer Gerichte können auch allergenfrei zubereitet werden.
Bitte fragen Sie einfach 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				

Guter Start

Buon inizio • good start

- Rindsuppe ACGL € 4,90
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 € 5,50
mit gerösteten Brotwürfeln und Schlagobers - Eine Spezialität des Hauses!
Specialità della casa – zuppa d’aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house
- Hausgemachte Gulaschsuppe AL € 7,00
mit Gebäck
Zuppa di goulash con pane - homemade goulash soup with a roll

Leichter Genuss

Light pleasure • Godimento leggero

- Tiroler Salatschüssel ac € 9,90
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 € 5,50
Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet
- Bauernsalat L € 15,20
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

Klassiker

Piatti classisi • Classics

Tiroler Knödel ACGL € 15,50

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

Spaghetti Bolognese ACL € 15,90

mit Salat vom Buffet

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

Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen ACGL € 17,50

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 €15,90

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

Kaiserschmarren ACG € 12,50

mit Apfelmus - eine bekannte österreichische Süßspeise!

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)

An Austrian speciality cut-up and sugared pancake with apple purée

Ein Genusserebnis 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!

Gustostücke vom Rind mit feinem Gemüse und Kartoffeln L € 19,90

serviert in Rindsuppe, dazu frisch geriebener Kren und Salat vom Buffet

Sotto filetto lessa di manzo servito in brodo con patate e verdure cotte con rafano fresco ed insalate dal buffet

Choice cut of beef with fine vegetables and potatoes, served in a beef soup with freshly grated horseradish and salad from the buffet

Rindsgulasch vom Jahrling ACGL € 18,50

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 € 20,50

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 € 24,50

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 echt guat!“

Ha un sapore davvero buono • Tastes really good

Rumpsteak mit Kräuterbutter GL € 29,00

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 € 23,50

dazu Pommes frites, Grillgemüse, verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet

Carne mista alla griglia con filetto di manzo, di maiale e di pollo, servito 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

Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebelringen AL € 22,50

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 € 17,90

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 € 17,90

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

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

Wiener Schnitzel (pork) with French fries and salad from the buffet

Putenschnitzel in Rahmsoße ACGL € 17,90

mit Reis und Salat vom Buffet

Bistecca di tacchino con salsa alla panna, riso ed insalata dal buffet

Turkey escalope in a creamy sauce with rice and salad from the buffet

Schweinsschnitzel in Pfefferrahmsoße AGL € 17,90

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 € 18,90

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

Aus unserer Fischküche

Dalla nostra cucina di pesce • From our fish kitchen

Zanderfilet vom Rost ADGL € 23,90

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 € 24,90

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 süßer Abschluss

Un dolce finale • A sweet ending

Dessert des Tages	€ 5,20
Dolce del giorno - Dessert of the day	
Eis ganz heiß ACG	€ 8,50
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	
Marillen- oder Jägerpalatschinken ACG	€ 4,90
gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade mit Schlagobers	
Crespelle calde ripiene di marmellata di albicocche - Pancakes filled with apricot jam	
Eis-Palatschinke ACEG	€ 6,90
Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce	
Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, - Pancake filled with vanilla ice cream	
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ACG	€ 7,50
Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert	
Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream	

Topfenstrudel ACG € 8,00
Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen
Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - Cream cheese strudel with vanilla sauce

Naturjoghurt mit Früchten G € 6,90
Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit

Imbisse – Spuntini - Snacks

Tiroler Brettljause ACG € 14,90
dazu frisches Brot
Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll

Schinken-Käse-Toast ACG € 6,50
Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie

Wurstsalat mit Käse ACG € 9,90
dazu frisches Brot
Insalata di salume tipico e formaggio
Salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing

Tiroler Bauernspeck ACG € 14,90
dazu frisches Brot
Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum AG € 10,90
dazu Gebäck
Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane
Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll