

LIEBE GÄSTE!

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

Osttiroler Berglamm

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

Rindfleisch

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ - Firma Karnerta Lienz

Eier

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“

Milch und Milchprodukte

„Niescherhof“ Obertilliach - „Oswalderhof“ Obertilliach - Tirol Milch - Firma Zuegg

Osttiroler Erdäpfel

„Walcherhof“ Familie Klammer Kartitsch - Firma Zuegg

Süßwasserfisch

Familie Jobst Fischzucht Greifenburg

Obst und Gemüse

Firma Zuegg Lienz - Firma Robitsch Lienz

UNSERE KÜCHENZEITEN

von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr
und
von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

MONTAG RUHETAG DIENSTAG BUFFETABEND ab 12. Jänner 2026

Alle Gerichte aus 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.

Fragen Sie dazu gerne 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 - Every beginning is delicious

RINDSUPPE

€ 5,20

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ADGL

Brodo di manzo con fettine di crep, pastina o pasta reale

Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls

KNOBLAUCHCREMESUPPE

€ 5,80

mit gerösteten Brotwürfeln und Schlagobers AGL - *Eine Spezialität des Hauses*

Specialità della casa – zuppa d'aglio

Cream of garlic soup – a speciality of the house

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

€ 7,50

mit frischem Gebäck AL

Zuppa di goulash con pane

Homemade goulash soup with a roll

DA HABEN WIR DEN SALAT

Ecco l'insalata - Here we have the salad

TIROLER SALATSCHÜSSEL

€ 9,90

grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC

Insalata tirolese – lattuga marinata con speck arrostito e uovo

Tyrolean salad – green salad with bacon cubes and boiled egg

SALATE VOM BUFFET

€ 6,00

Insalata mista dal buffet - Mixed salad from the buffet

BAUERNSALAT

€ 15,90

gegrillte Putenstreifen auf marinierten Blattsalaten,

dazu ein gekochtes Ei, gebratenen Speck und Kartoffelchips L

Strisce di tacchino alla griglia, lattuga marinata con uovo, pancetta fritta e patatine

Mixed leaf salad with turkey breast strips, boiled egg, grilled bacon and potato crisps

WIRTSCHAUSKLASSIKER

Classici della locanda- Inn classics

TIROLER KNÖDEL

€ 16,50

in Rindsuppe mit Salat vom Buffet ACGL

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

€ 16,90

mit einem Spiegelei und Salat vom Buffet ACL

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

GROBE PORTION RÖSTKARTOFFELN MIT SPECK

€ 16,50

dazu Salat vom Buffet A

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

FISCHGENUSS

Di nostra cucina di pesce - From our fish kitchen

ZANDERFILET VOM ROST

€ 24,90

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

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

€ 26,50

auf Gemüse der Saison mit Kartoffeln und Salat vom Buffet ADG

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

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Non dev' essere sempre carne - It doesn't always have to be meat

HAUSGEMACHTE TIROLER SCHLIPFKRAPFEN € 18,50
mit geriebenem Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet ACGL
Ravioli tirolesi al formaggio con burro fuso, insalata dal buffet
Homemade Tyrolean "Schlipfkrapfen" filled with potatoes, served with cheese
and brown butter and salad from the buffet

KÄSESPÄTZLE MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN € 16,40
im Pfandl serviert, dazu Salat vom Buffet ACG
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 € 13,50
mit Apfelmus – wohl die bekannteste österreichische Süßspeise ACG
Frittata dell'Imperatore con composta di mele
An Austrian speciality cut-up and sugared pancake with apple purée

NUDELN GEH'N IMMER

Gli spaghetti hanno sempre un buon sapore - Noodles always taste good

SPAGHETTI BOLOGNESE € 16,50
mit Salat vom Buffet ACL
Spaghetti al ragù con insalata dal buffet
Spaghetti Bolognese with salad from the buffet

SPAGHETTI CARBONARA 16,50
mit Salat vom Buffet ACG
Spaghetti alla carbonara con insalata dal buffet
Spaghetti carbonara with salad from the buffet

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL € 16,50
dazu Salat vom Buffet AC
Spaghetti all'aglio con olio d'oliva, insalata dal buffet –
Spaghetti with garlic and olive oil, 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 € 20,90

mit Krensoße und Röstkartoffeln, dazu Salat vom Buffet AGL

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 € 19,50

mit Semmelknödel und Salat vom Buffet ACGL

Gulasch di manzo con canederli bianchi ed insalata dal buffet
Beef goulash with bread dumplings and salad from the buffet

GEBACKENES SCHNITZEL VOM JUNGRIND € 22,50

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet AGL

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

„UNTERWÖGERS LAMMPFANDL“ € 25,50

serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, dazu Salat vom Buffet AGL

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 GUT

Ha un sapore davvero buono - Tastes really good

RUMPSTEAK MIT SELBSTGEMACHTER KRÄUTERBUTTER € 29,50

dazu grüne Bohnen und Pommes frites, Salat vom Buffet - Rindfleisch aus Österreich! GL

Sotto filetto di manzo ai ferri con burro alle erbe, fagiolini e patate fritte

Rump steak with herb butter, string beans with bacon and French fries

Carne austriaca - Austrian beef

GEMISCHTES VOM GRILL € 24,90

Filet vom Rind, Schwein und vom Huhn gegrillt, dazu Pommes frites, buntes Grillgemüse, verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet G

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

HAUSPFANDL € 22,90

Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterrösti, feines Gemüse der Saison und Salat von Buffet AGL

Padella della casa- Filetto di maiale alla griglia gratinato con asparagi e formaggio, verdure e pezzetti di patate fritte

Grilled pork medallions scalloped with asparagus and cheese, with small rösti and fine vegetables

ZWIEBELROSTBRATEN MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN € 23,90 mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet AL

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 € 19,50 dazu Reis und Salat vom Buffet AGL

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 fruits, served with rice, salad from the buffet

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN € 19,50

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat vom Buffet ACG

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

PUTENSCHNITZEL IN RAHMSAUCE € 19,50

mit Reis und Salat vom Buffet ACGL

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

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

SCHWEINESCHNITZEL IN PFEFFER-RAHMSAUCE € 19,50

dazu Pommes frites und Salat vom Buffet AGL

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 € 19,90

mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet ACG

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 € 17,50

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

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

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Spuntini - Snacks

TIROLER BRETTLJAUSE dazu frisches Brot ACG Merenda di specialità tirolese sul taglierino Tyrolean cold platter with a bread roll	€ 15,90
SCHINKEN-KÄSE-TOAST ACG Pane tostato con formaggio e prosciutto Cheese and ham toastie	€ 6,50
WURSTSALAT MIT KÄSE dazu frisches Brot ACG Insalata di salume tipico e formaggio Salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing	€ 9,90
TIROLER BAUERN SPECK dazu frisches Brot ACG Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll	€ 15,90
MOZZARELLA UND TOMATEN IN OLIVENÖL dazu frisches Brot AG Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio d'oliva, pane	€ 10,90

Und für unsere kleinen Gäste

Per i nostri piccoli ospiti – For our younger guests

MICHEY MOUSE

Kleines Wiener Schnitzel mit viel Pommes und Ketchup ACEFGHL

Cotoletta alla viennese con patatine fritte e ketchup

Wiener Schnitzel with french fries

+ Kindereis + gelato per bambini + ice cream for kids



€ 14,90

BUGS BUNNY

Putenschnitzel in Rahmsoße mit Reis ACDEFGHL

Scaloppina di tacchino in salsa alla panna con riso

Turkey ascalope in a creamy sauce with rice

+ Kindereis + gelato per bambini + ice cream for kids



€ 14,90

SPONGEBOB

Spaghetti Bolognese ACEFGHL

Spaghetti al ragù - Spaghetti Bolognese

+ Kindereis + gelato per bambini + ice cream for kids



€ 11,50

DONALD DUCK

Tiroler Schlipfkrופן ADGL

Ravioli tirolesi ripieno patate con formaggio e burro fuso

Tyrolean ravioli filles with potatoes and

served with chees and brown butter

+ Kindereis + gelato per bambini + ice cream for kids



€ 13,90

PUMUCKL

Hausgemachte Frankfurter Würstl mit Pommes und Ketchup ACEFGH

Würstel con patatine fritte e Ketchup

Frankfurter sausage with french fries and Ketchup

+ Kindereis + gelato per bambini + ice cream for kids



€ 12,20

BIENE MAJA

Fischstäbchen mit Kartoffeln und Gemüse ACDEFGHLN

Bastoncini di pesce con patate e verdure - Fish finders with potatoes and vegetables

+ Kindereis + gelato per bambini + ice cream for kids

€ 13,90

Kindermenü ohne Eis

Menu bimbi senza gelato

Kiddie's menu without ice cream



Abschlag von € 1,00

Riduzione di € 1,00

Deduction € 1,00

ENDE GUT, ALLES GUT

Un dolce finale - A sweet ending

DESSERT DES TAGES (LAUT TAGESKARTE) € 5,20

Dolce del giorno – Daily dessert

EIS GANZ HEIß € 8,50

Vanilleeis im Strudelteig gebacken mit Früchten der Saison ACG

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 € 6,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers ACEG

Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata

Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

ZWEI MARILLEN- ODER PREISELBEERPALATSCHINKEN € 5,00

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade, garniert mit Schlagobers ACG

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

EISPALATSCHINKE € 6,90

Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce ACEG

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

APFELSTRUDEL ACG € 6,50/€ 7,00/€ 7,50

mit Vanilleeis oder Schlagobers/Vanilleeis und Schlagobers oder Vanillesauce

Strudel di mele con gelato alla vaniglia, con panna montata, con gelato e panna montata oppure crema di vaniglia calda - Apple strudel combined with vanilla ice cream, whipped cream or warm vanilla cream

TOPFENSTRUDEL ACG € 7,00/€ 7,50/€ 8,00

mit Vanilleeis oder Schlagobers/Vanilleeis und Schlagobers oder Vanillesauce

Strudel di ricotta con gelato alla vaniglia, con panna montata, con gelato e panna montata oppure crema di vaniglia calda - Plum strudel combined with vanilla ice cream, whipped cream or warm vanilla cream

NATURJOGHURT MIT FRÜCHTEN DER SAISON G € 6,90

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit