

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.

Familie Lugger und Mitarbeiter



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 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.

OSTTIROLER BERGLAMM

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

RINDEFLEISCH

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • Firma Karnerta

EIER

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“

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

UNSERE KÜCHENZEITEN

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

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

Ab 8. Jänner ist Montag 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...

Ecco l'insalata • Here we have the salad

Tiroler Salatschüssel - grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC € 9,80

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

„Bauernsalat“ 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

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

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN...

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

Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen ACGL € 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 €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 € 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 € 11,90

mit Apfelmus (Süßspeise)

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)
An Austrian speciality cut-up and sugared pancake with apple purée

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl AC € 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

EIN GENUSSERLEBNIS VON ANFANG AN

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

RIND- UND LAMMEFLEISCH 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 mirtillo, 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

Hauspfandl AGL € 20,50

Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterröstinchen, feines Gemüse der Saison und Salat vom 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-Rahmgeschnetzertes 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

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

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

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER...

Spuntini • Snacks

Tiroler Brettljause ACG € 14,50

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 € 14,50

dazu frisches Brot

Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum 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	
Topfenstrudel 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	

OFFENE BIERE – BIRRE ALLA SPINA – BEER

Gösser Falkenbräu	0,50l	€ 4,50	Radler	0,50l	€ 4,50
Gösser Falkenbräu	0,30l	€ 3,50	Radler	0,30l	€ 3,50
Gösser Falkenbräu	0,20l	€ 2,50	Radler	0,20l	€ 2,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,50l	€ 5,00
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,30l	€ 4,00

FLASCHENBIERE – BIRRE IN BOTTIGLIA – BOTTLED BEER

Gösser Dunkel				0,50l	€ 4,50
Gösser alkoholfrei (analcolica)				0,50l	€ 4,50
Weizenbier alkoholfrei (analcolica), Weihenstephan				0,50l	€ 5,00
Weizenbier dunkel, Weihenstephan				0,50l	€ 5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – BEVANDE ANALCOLICHE – SOFT DRINKS

Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer oder Hollunder Sciroppo di lamponi, di mirtillo rosso o di sambuco mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,50
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 3,80
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)				0,30l	€ 3,60
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)				0,50l	€ 4,00
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,60
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 4,00
Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur				0,30l	€ 3,60
Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola				0,50l	€ 4,00
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,60
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 4,00
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht				0,30l	€ 3,00
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht				0,50l	€ 3,50
Mineralwasser				0,33l	€ 3,00
Mineral ohne				0,33l	€ 3,00
mit frisch gepresstem Zitronensaft					€ 0,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee				0,30l	€ 3,60
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee				0,50l	€ 4,20
Almdudler				0,33l	€ 3,80
Quellwasser	0,50l	€ 2,50		1,00l	€ 3,50

APERITIF – APERITIVI – APERITIF

Martini		€ 4,80
Campari soda/orange		€ 4,80
Prosecco		€ 4,00
Prosecco Holler		€ 4,00

SPIRITUOSEN – SUPERALCOLICI – SPIRITS

Osttiroler Pregler	2cl	€ 4,50
Haus-Obstler	2cl	€ 3,00
Enzian	2cl	€ 4,00
Barack	2cl	€ 4,00
Williamsbrand	2cl	€ 4,00
Vogelbeer	2cl	€ 4,00
Himbeer	2cl	€ 4,00
Nuss	2cl	€ 4,00
Zirbenschnaps	2cl	€ 4,00

MAGENBITTER – AMARI – BITTERS

Jägermeister	2cl	€ 4,00
Fernet Branca	2cl	€ 4,00
Ramazotti	4cl	€ 4,50
Averna	4cl	€ 4,50
Cynar	4cl	€ 4,50

WEINBRAND – BRANDY

Metaxa***	2cl	€ 5,00
-----------	-----	--------

LIKÖRE – LICQUORI – LIQUEUR

Hausgemachter Eierlikör - Liquore all'uovo di produzione propria		€ 4,00
Hausgemachter Heidelbeerlikör - Liquore di mirtilli fatto in casa		€ 4,00
Baileys		€ 4,00
Orangenlikör		€ 4,00

SEKT – SPUMANTI – SPARKLING WINE

Haus Österreich	0,75l	€ 28,00
-----------------	-------	---------

HEISSE GETRÄNKE – BEVANDE CALDE – HOT DRINKS

Kleiner Brauner (Espresso)		€ 2,20
Großer Brauner		€ 3,50
Verlängerter (lungo)		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,50
Cappuccino		€ 3,20
Kaffee koffeinfrei (decaffeinata - decaffeinated)		€ 3,00
Heiße Schokolade (Cioccolata calda – hot chocolate)		€ 3,50
H. Schokolade mit Rum (Cioccolata calda con rum – hot chocolate with rum)		€ 4,50
Kamillen-, Pfefferminz-, oder Früchtetee (Camomilla, tè alla menta o alla frutta – chamomile, peppermint or fruit tea)		€ 2,20
Tee mit Rum, Schnaps oder Wein (tè con grappe – tea with rum)		€ 4,50
Tee mit Zitrone/Milch (Tè al limone o con latte – tea with lemon or milk)		€ 2,80
Heiße Zitrone		€ 2,80
Jagatee 1/4l	oder Glühwein (Vin brulè – mulled wine)	€ 4,80
1/4l Milch warm /kalt	Latte caldo o freddo 1/4l hot or cold milk	€ 2,50
1/2l Milch warm/kalt	Latte caldo o freddo 1/2l hot or cold milk	€ 3,50

OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI AL BICCHIERE – RED WINE

Hauswein	1/8l	€ 4,50
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C.	1/8l	€ 3,50
Zweigelt – Landwein aus Niederösterreich	1/8l	€ 3,50
Blafränkisch – Qualitätswein/Burgenland 2015	1/8l	€ 4,50

OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI AL BICCHIERE – WHITE WINE

Weinzierl – fruchtiger Grüner Veltliner, Wachau	1/8l	€ 3,50
Winzerbraut – lieblicher Donauwein	1/8l	€ 3,50
Welschriesling	1/8l	€ 4,00
Chardonnay 2017 Erzherzog Johann Kellerei Südsteiermark	1/8l	€ 4,50

SPRITZGETRÄNKE – LO SPRITZ – SPARKLING ALCOHOLIC DRINKS

Rotwein/Weißwein gespritzt (Vino rosso/bianco con acqua gassata)	1/4l	€ 3,50
Aperol Spritz (Spumante con acqua gassata ed aperol)	1/4l	€ 4,50
Hugo (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco)	1/4l	€ 4,50
Preiselpeter (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di mirtilli rossi)	1/4l	€ 4,50
Gingerino Spritz alkoholfrei mit Soda oder Orangensaft	1/4l	€ 4,50