

Unser Leitspruch!

Alle 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 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**.

Liebe Gäste!

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

Osttiroler Berglamm

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

Rindfleisch

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ – Firma Karnerta

Milch und Milchprodukte

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



Suppen - Minestre e zuppe - Soups

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ACGL

Brodo di manzo con fettine di crep, pastina o pasta reale
Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls
€ 3,90

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln AGL eine Spezialität des Hauses!

Specialità della casa – zuppa d’aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house
€ 4,40

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck AL

Zuppa di gulasch casalinga con pane - homemade goulash soup with a roll
€ 5,90

Salate - Insalate - Salads

Tiroler Salatschüssel – grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC

Insalata tirolese – insalata verde con dadini di speck e uovo
tyrolean salad – green salad with bacon cubes and egg
€ 8,90

Salate vom Buffet

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet
€ 4,50

„Bauernsalat“ L

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
€ 13,20

Hausmannskost

Cucina casereccia – Traditional fare

3 Stück Tiroler Knödel in Rindsuppe mit Salat vom Buffet ACGL

3 Canederli tirolesi (con speck) in brodo, insalata dal buffet

3 Tyrolean bread and bacon dumplings in a beef consommé with salad from the buffet

€ 12,90

Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen mit Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet (vegetarisch) ACGL

Ravioli tirolesi al formaggio e burro fuso, insalata dal buffet - Homemade "Schlipfkrapfen" – "Schlipfkrapfen" - Ravioli filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet (vegetarian)

€ 15,50

Käsespätzle im Pfandl mit Salat vom Buffet (vegetarisch) 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 (vegetarian)

€ 13,90

Kaiserschmarren mit Apfelmus (Süßspeise, vegetarisch) ACG

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)

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

€ 10,50

Spaghetti "Bolognese" mit Salat vom Buffet ACGL

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

€ 13,90

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinder- oder Seniorenteller mit einem Abschlag von 2,50 Euro erhältlich!

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche per bambini o anziani con una riduzione di € 2,50 a piatto!

All dishes in the menu are available in smaller portions for children or senior with a discount of € 2,50!

Ein Genusserelebnis 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!

Rindsgulasch vom Jährling 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
€ 15,50

„Unterwöger`s Lammpfandl“ 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 a pan with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet
€ 21,90

Gebackenes Schnitzel vom Jungrind mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet AGL

Cotoletta alla Viennese di manzo con mirtili, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet
Breaded schnitzel from the beef with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet
€ 18,50

Gemischtes vom Grill mit Pommes frites und Grillgemüse, dazu 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
€ 20,50

Zanderfilet vom Rost auf feinem Gemüse der Saison, mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter, dazu 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
€ 19,50

„Schmeckt echt gut!“

Zwiebelrostbraten 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
€ 19,90

Curry-Rahmgeschnetztes mit Früchten, 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 fruit, served with rice, salad from the buffet
€ 15,20

**Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites, Preiselbeeren
und Salat vom Buffet ACG**

Cotoletta di maiale alla viennese con patate fritte, mirtilli ed insalata dal buffet
Wiener Schnitzel (pork) with french fries and salad from the buffet
€ 15,20

Putenschnitzel in Rahmsoße mit Bandnudeln und Salat vom Buffet ACGL

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
€ 16,20

**Cordon-Bleu (Schweinefleisch) mit Petersilkkartoffeln
und Salat vom Buffet ACG**

Cordon Bleu di maiale con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet
Schnitzel (pork) filled with ham and cheese served with parsley potatoes and salad from the buffet
€ 15,90

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				

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

Imbisse - Spuntini - Snacks

Tiroler Brettljause, dazu Gebäck ACG

Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll
€ 11,50

Schinken-Käse-Toast ACG

Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie
€ 4,90

Wurstsalat mit Käse, dazu Gebäck ACG

Insalata di salume tipico e formaggio – salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing
€ 7,90

Tiroler Bauernspeck, dazu Gebäck ACG

Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll
€ 11,50

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum, dazu Gebäck AG

Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane
Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll
€ 8,70

Das Leben misst sich nicht in Atemzügen.

sondern in Momenten.

die dir den Atem geraubt haben!

„Ein süßer Abschluss“

Dessert des Tages

Dolce del giorno
Dessert of the day
€ 4,50

Jägerpalatschinken (2 Stück) ACG

gefüllt mit Preiselbeeren

Crespelle calde ripiene di mirtilli rossi, guarnite con zucchero a velo e panna montana - Pancakes stuffed with lingonberry, with whipped cream
€ 4,00

Marillenpalatschinken (2 Stück) ACG

gefüllt mit Marillenmarmelade

Crespelle calde ripiene di marmellata di albicocche - Pancakes filled with apricot jam
€ 4,00

Naturjoghurt mit Früchten, G

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit
€ 6,50

1 Portion Käse mit Brot, AGH

Varietà di formaggio con pane - Various types of cheese with bread
€ 7,00

Eis ganz heiß, ACG

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
€ 7,50

Espresso & Eis, AG

Vanilleeis mit Espresso – eine köstliche Kombination
Gelato alla vaniglia e caffè espresso - Vanilla ice cream with espresso
€ 4,50

Schokogugelhupf mit Eis, ACEG

Schokogugelhupf 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

€ 6,50

Eis-Palatschinke, ACEG

Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce

Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato

Pancake filled with vanilla ice cream and chocolate sauce

€ 6,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis, ACG

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert

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

€ 6,00

Milchrahmstrudel, ACG

Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen

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

€ 6,50

Sommerliche Eiskreationen

Finden Sie in unserer Eiskarte.

Fragen Sie einfach unsere Bedienung!

Offene Biere - Birre alla spina - Beer

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

Flaschenbiere - Birre in bottiglia - Bottled beer

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

Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche - Soft drinks

Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer, Heidelbeer oder Hollunder Sciroppo di lamponi, di mirtillo rosso, mirtillo nero o di sambuco				
mit Soda	0,30l	€ 3,00	mit Wasser	0,30l € 3,00
mit Soda	0,50l	€ 3,50	mit Wasser	0,50l € 3,50
Apfelsaft pur 0,30l			Succo di mela puro	€ 3,50
Apfelsaft pur 0,50l			Succo di mela puro	€ 3,80
mit Soda	0,30l	€ 3,50	mit Wasser	0,30l € 3,50
mit Soda	0,50l	€ 3,80	mit Wasser	0,50l € 3,80
Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur			0,30l	€ 3,50
Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola				
mit Wasser/Soda 0,30l oder 0,50l				€ 3,80
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht	0,30l	€ 2,50	0,50l	€ 2,50
Mineralwasser	0,33l			€ 3,00
Mineral ohne	0,33l			€ 2,70
mit frisch gepresstem Zitronensaft				€ 0,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,30l			€ 3,00
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,50l			€ 3,80
Almdudler	0,35l			€ 3,30
Quellwasser	0,50l			€ 1,50
Quellwasser	1,00l			€ 2,00

Aperitif - Aperitivi - aperitif

Martini		€ 3,90
Campari soda/orange		€ 3,90
Prosecco		€ 3,20
Prosecco Holler		€ 3,20

Spirituosen - Superalcolici - Spirits

Osttiroler Pregler	2cl	€ 4,00
Haus-Obstler	2cl	€ 2,50
Enzian	2cl	€ 3,80
Barack	2cl	€ 3,80
Williamsbrand	2cl	€ 3,80
Vogelbeer	2cl	€ 3,80
Himbeer	2cl	€ 3,80
Nuss	2cl	€ 3,80
Zirbenteufel	2cl	€ 3,80
Zirbenschnap	2cl	€ 3,80

Magenbitter - Amari - Bitters

Jägermeister	2cl	€ 3,50
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Ramazzotti	4cl	€ 4,20
Averna	4cl	€ 4,20
Cynar	4cl	€ 4,20

Weinbrand - Brandy

Metaxa***	2cl	€ 4,50
-----------	-----	--------

Liköre - Liquori - Liqueur

Hausgemachter Eierlikör - Liquore all'uovo di produzione propria		€ 3,50
Hausgemachter Heidelbeerlikör - Liquore di mirtilli fatto in casa		€ 3,50
Baileys		€ 3,50

Sekt - Spumanti - Sparkling wine

Haus Österreich	0,75l	€25,00
-----------------	-------	--------

Heiße Getränke - Bevande calde - Hot drinks

Kleiner Brauner (Espresso)		€ 2,20
Großer Brauner		€ 3,00
Verlängerter (lungo)		€ 2,70
Latte Macchiato		€ 3,00
Cappuccino		€ 2,80
Kaffee koffeinfrei (decaffeinata - decaffeinated)		€ 2,80
Heiße Schokolade (Cioccolata calda – hot chocolate)		€ 3,00
H. Schokolade mit Rum (Cioccolata calda con rum – hot chocolate with rum)		€ 3,50
Kamillen-, Pfefferminz-, oder Früchtetee (Camomilla, tè alla menta o alla frutta – chamomile, peppermint or fruit tea)		€ 2,00
Tee mit Rum, Schnaps oder Wein (tè con grappe – tea with rum)		€ 3,50
Tee mit Zitrone/Milch (Tè al limone o con latte – tea with lemon or milk)		€ 2,50
Heiße Zitrone		€ 2,20
Jagatee 1/4l		€ 4,50
Glühwein (Vin brulè – mulled wine)		€ 4,50
0,3l Milch warm /kalt	Latte caldo o freddo 1/4l hot or cold milk	€ 2,00
1/2l Milch warm/kalt	Latte caldo o freddo 1/2l hot or cold milk	€ 3,00

Offene Rotweine - Vini rossi al bicchiere - Red wine

Hauswein	1/8l	€ 4,00
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C.	1/8l	€ 3,30
Zweigelt – Landwein aus Niederösterreich	1/8l	€ 3,30
Blaufränkisch – Qualitätswein/Burgenland 2015	0,75l 1/8l	€ 4,20

Offene Weißweine - Vini bianchi al bicchiere - White wine

Weinzierl – fruchtiger Grüner Veltliner, Wachau	1/8l	€ 3,30
Winzerbraut – lieblicher Donauwein	1/8l	€ 3,30
Welschriesling	1/8l	€ 3,80
Chardonnay 2017 Erzherzog Johann Kellerei Südsteiermark	1/8l	€ 4,20

Spritzgetränke - lo spritz - Sparkling alcoholic drinks

Rotwein/Weißwein gespritzt (Vino rosso/bianco con acqua gassata)	1/4l	€ 3,20
Aperol Spritz (Spumati con acqua gassata e aperol)	1/4l	€ 3,90
Hugo (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco)	1/4l	€ 3,90
Gingerino Spritz (alkoholfrei)	1/4l	€ 3,90