



## 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*

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*

**Dienstag bis Sonntag**

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr  
und  
von 18.00 Uhr bis 20.30 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 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.





## Guter Start

Buon inizio • good start

*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 Gebäck

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

## Leichter Genuss

Light pleasure • Godimento leggero

*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

*„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





## Die Bäuerin kocht

la moglie del contadino cucina • the farmer's wife cooks

### *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* A

€ 14,80

mit Speck, 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

### *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

## Nudelgerichte

Piatti di pasta • Pasta dish

### *Spaghetti "Bolognese"* ACL

€ 15,20

mit Salat vom Buffet

Spaghetti al ragù 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

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





## Vegetarische Gerichte

Piatti vegetariani • vegetarian dishes

*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* 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

*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 purr e

*Spaghetti mit Knoblauch* AC € 15,20

und Oliven l, dazu Salat vom Buffet

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

*K seomelette* 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

## 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				





## *Ein Genussserlebnis 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 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 Lammfundl“* 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 echt guat!“*

Ha un sapore davvero buono • Tastes really good

*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

*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

*Rumpsteak mit Kräuterbutter* GL

€ 26,50

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

*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 (pork) with french fries and salad from the buffet

*Tiroler Leber* (vom Schwein) AL € 15,50

mit gebratenen Apfel- und Speckscheiben, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Fegato di maiale con fette di mela e speck, patate rosolate ed insalata dal buffet

Roasted liver with apple and bacon slices, fried potatoes and salad from the buffet

*Geröstete Leber in Zwiebel-Speck-Soße* AL € 15,50

dazu Reis und Salat vom Buffet

Fegato di maiale alla veneziana con speck e cipolle, riso ed insalata dal buffet

Roasted liver in onion and bacon sauce, with rice and salad from the buffet

*Putenschnitzel in Rahmsauce* 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 Pfefferrahmsauce* 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

Schnitzel (pork) 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







## *Aus unserer Fischküche*

Dalla 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

### *Frisches Lachsforellenfilet gebraten* AGC

€ 25,00

auf Spaghetti in Gemüserahmsauce und Salat vom Buffet

Filetto di trota salmonata su spaghetti in salsa di verdura e insalata dal buffet

Salmon trout filet on spaghetti in vegetable cream sauce and salad from the buffet

Ein Leben ohne Feste,  
*ist wie ein langer Weg ohne Wirtshäuser.*

~Demokrit





## *Imbisse - 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 Gebäck

Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane

Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll

Gib jedem Tag die Chance,  
*der schönste deines Lebens zu werden.*

~Mark Twain





## „Ein süßer Abschluss“

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

### *Schokokugelhupf* 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

### *Naturjoghurt* mit Früchten G

€ 6,90

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit

### *Marillen- oder Jägerpalatschinken* (2 Stück) ACG

€ 4,50

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 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





### *Offene Biere - Birre alla spina - Beer*

Gösser Falkenbräu	0,50l	€ 4,20	Radler	0,50l	€ 4,20
Gösser Falkenbräu	0,30l	€ 3,20	Radler	0,30l	€ 3,20
Gösser Falkenbräu	0,20l	€ 2,50	Radler	0,20l	€ 2,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,50l	€ 4,80
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,30l	€ 3,80

### *Flaschenbiere - Birre in bottiglia - Bottled beer*

Gösser Dunkel				0,50l	€ 4,20
Gösser alkoholfrei (analcolica)				0,50l	€ 4,20
alkoholfreies Weizenbier (analcolica), Weihenstephan				0,50l	€ 4,80
Weizenbier dunkel, Weihenstephan				0,50l	€ 4,80

### *Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche - Soft drinks*

Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer oder Hollunder					
Scioppo 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 - Liquori - 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
Blaufränkisch - 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

