

# Aperitif

Glas Prosecco | 4,5

Pfiff Stiegl Bier 0,2 lt. | 2,7

Aperol Spritz

Prosecco, Soda, Aperol | 5,5

Hugo

Prosecco, Soda, Zitrone und  
hausgemachter Holundersirup | 5,5

„Bitterli“ Alkoholfreier Aperitif

Orangen- und Mangosaft gespritzt mit Zitrone und  
Bitteraperitif von Monin  
sehr erfrischend | 5

A guats Birnenschnapsl

Echter Tiroler Birnenbrand | 4,5

Prosecco Sanddorn | 5,5

## Vorspeisen:

Das Brotsackerl | 10,5  
Jourgebäck von der Bäckerei Holzmayr,  
mit hausgemachtem Speck, Bergkäse, Grammelschmalz,  
gesalzener und gepfeffertes Bauerntopfen, Olivenöl und  
Soyer's Fleur de Sel Salze

Hausgemachtes Linsenravioli | 14,5  
mit falschem Kürbis, gebratenen Pfifferlingen,  
Trüffelbutter Schaum und Speckstroh

Salatteller | 6,9  
frisch, knackig, ‚guat‘

## Suppen:

Rindssuppe mit Kräuterfritatten | 4,9  
und frischem Schnittlauch

Bergkäsesuppe | 8  
mit Schwarzbrotwürfel und Blüten-Kräutermilchschaum

Schaumsuppe vom Kürbis  
(Muskatkürbis & Hokkaido) | 8,2  
mit Kürbiskernschöberl und Krokant  
im Milchflascherl serviert

## Hervorragend

zu unseren Salaten oder auch Suppen  
Brot von der Bäckerei Ihnenberger:

Kräuterbutterbaguette | 3

Himbeer-Baguette | 3  
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Himbeere

Blüten-Baguette | 3  
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Tiroler Lechblüten

Scheibe Brot | 1  
Weißbrot oder Körnerbrot

# Salate:

So richtig ‚gesund‘  
unsere Dressings:  
mit L(+) reinen,  
hausgemachten  
rechtsdrehenden  
Milchsäurebakterien

**Backendl Salat | 17,8**  
Knusprige Maishuhnbrust mit  
marinierten Blattsalaten (Vinaigrette)  
im Korb serviert

**Feinschmecker Salat | 18,8**  
Putenschnitzel mit jungem Spinat und  
Mozzarella überbacken,  
großem buntem Salatteller und verschiedenen Dressings

**Steak Salat | 24,5**  
Medium gebratenes Steak  
(ca. 230g) vom Rinderrücken  
mit Kräuterkruste, großem buntem  
Salatteller und verschiedenen Dressings

**Tiroler Leckerli – Salat | 18,8**  
gegrilltes Putenfleisch überbacken mit Speck,  
Zwiebel und Käse, großem buntem Salatteller  
und verschiedenen Dressings

**Fisch Salat | 24,5**  
gegrilltes Plansee- Seesaiblingsfilet  
(Fischerei Wolfgang Rieder)  
mit großem buntem Salatteller und verschiedenen Dressings

# Nudeln:

**Linguini ‚Lech Flair‘ | 13,9**  
Hausgemachte Nudeln mit Tomate, Mozzarella und Rucola  
+ luftgetrockneter Schinken  
vom Bio-Leasingschwein | plus 5

**Parmesannudeln | 18,5**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Kirschtomaten, Zucchini  
und Auberginen im 40 kg schweren Grana Padano  
Parmesanleib am Tisch geschwenkt!  
+ Rucola | plus 3  
+ luftgetrockneter Schinken  
vom Bio-Leasingschwein | plus 5

**Kürbistagliatelle | 17,8**  
Tagliatelle mit gebratenem und gebackenem Kürbis,  
Speck und Schwammerl

**Steinpilz - Schlutzkrapfen | 18,7**  
Gefüllt mit Steinpilzen aus dem Lechtal,  
dazu braune Butter und Parmesan

# Hauptspeisen:

Ragout vom Hirsch | 24,5  
mit hausgemachten Powidltascherl, Blaukraut  
und Heidelbeer- Preiselbeerekompott

Sennerin | 23,5  
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Butterspätzle,  
hausgemachter Krokette, Speck,  
Champignons und Rahmsauce  
als kleine Portion | 21,5

Kasspatzel'n | 14,7  
mit mindestens 7 verschiedenen Käsesorten  
aus Alm- & Heumilch, von uns selbst gemischt  
dazu hausgemachte Röstzwiebel

Grillteller | 22,5  
Gegrilltes vom Schwein,  
Pute und Rind, mit Würstel  
am Spieß, Speckscheiben,  
Zwiebel, Paprika, Grilltomate,  
scharfer Dipsauce  
und richtig guten Pommes

Wok- Gemüse | 17,5  
mit gebackenen Putenstreifen, asiatischer Sauce,  
Sesam, Erdnüssen und Duftreis  
auch vegetarisch mit gebackenem  
buntem Gemüse erhältlich | 17,5

Entrecôte vom Angus Rind | 28  
Medium gebratenes Steak  
(ca. 230g) vom Rinderrücken  
mit Pfifferlingen, Kartoffelpüree,  
Speckbohnen und Jus

Butter-Wiener Schnitzel | 15,5  
Paniertes Schnitzel  
vom Freilandschwein  
mit Preiselbeeren und Bröselkartoffel

Rahmgeschnetztes vom Strohschwein | 16,5  
mit frischen Champignons, Speck,  
jungen Karotten und Schwarzbrotknödel

# Desserts:

Kaiserschmarren | 13  
gemacht mit unserm Kaiserschmarrngewürz  
und Apfelmus vom eigenen Obstbaum  
!!! zu jedem Kaiserschmarren gibt's unser Rezept dazu!!!!

Falsche Topfenknödel | 11,5  
mit Stamser Zwetschke, Höfener Honig und  
hausgemachtem Sauerrahmeis

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Kuchen  
und unserer Eiskarte!

# Käsedessert:

Vier Sorten Käse ca. 100g | 9,9  
mit einem Glas Süßwein | 13,5

Käse von der Theke  
Wählen Sie direkt von der Käsetheke  
100 g | 7,5

Käsevariation | 16,5  
ca. 160 g verschiedene Käsesorten mit Hausbrot

!!Süße Senfsaucen zum Käse!! | 1,5  
Perfekte Harmonie zu Käse

# Brotzeiten: nur von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Saure Wurst | 9,5  
Scheiben von Extrawurst mit Essig und Öl,  
dazu Körnerbrot

Speckteller | 15,9  
Hauseigener Speck mit Butter und Körnerbrot

Tiroler Jaus'n | 15,9  
Kaminwurzeln, Käse, Speck und hausgemachtes  
Grammelschmalz mit Körnerbrot

s'kalte Duett | 11  
Extrawurst und Weichkäse mit Essig und Öl,  
dazu Körnerbrot

# Genussreise ohne Glutamat

## Wir beziehen unsere Waren von folgenden Lieferanten:

### Eigene Produkte

Hausgemachte NUDELN!! – Jede Portion wird frisch gekocht  
Hausgemachter Speck  
Kräuter aus Chefin's Kräutergarten  
Hausgemachtes Grammelschmalz  
Eigene Genußgewürze  
Leasinghühner, Leasingsschweine  
Äpfel vom eigenen Obstbaum  
Wir kochen ohne Glutamat, Hefeextrakt oder Geschmacksverstärker!!!!

### Alp- und Bergkäse g.g.A.,

Bionaturkäse aus Tirol & Vorarlberg  
Sennerei Steeg, Alberle Alm, Bockbach Alm, Mahdberg Alm, Walchsee, Kirchdorf,  
Kolsass, Rotholz, Konzett, Sulz

**Fisch** aus heimischen Gewässern: Fischerei Rieder

### Wurst- & Fleischwaren

A la Carte Haiming, Fleischhof Oberland, Bauernschlachthof Höfen

**Brot:** Bäckerei Ihrenberger, Holzmayr

**Kaffee:** Kaffeerösterei Amann

---

## Wir verwenden Produkte aus folgenden Genuss Regionen:

Nordtiroler Gemüse  
Obst Winkler  
Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse  
Sennerei Schoppernau  
Steirischer Kren g.g.A.  
Feldbacher Fruits/ Eurogast Speckbacher  
Oberländer Äpfel  
Erzeugergemeinschaft Haiming /  
Obst Winkler  
Oberländer Erdäpfel  
Erdäpfelkeller Silz /Obst Winkler  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Estryria Naturprodukte / Eurogast Speckbacher



---

## Allergien? Unverträglichkeiten? Vegan?

Fragen Sie uns, denn wir können uns individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen!

Falls Sie an irgendeiner Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen. Frau Birgit Soyer oder Herr Martin Soyer sind darauf geschult und werden Sie beraten.

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir alles frisch zubereiten in unserer Küche. Es können in allen Gerichten Spuren der allergenen Stoffe enthalten sein.

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F)  
Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtier

## Kleine Portion:

Gerichte ab € 10 → Minus € 2  
Gerichte bis € 10 → Minus € 1