

Aperitif

Pfiff Stiegl Bier 0,2 lt. | 3,1

Glas Prosecco | 5,5

Piccolo Prosecco | 11

Glas Prosecco mit Hollersirup | 6

Prosecco Sanddorn | 6,5

Prosecco Erdbeer | 6,5

Aperol Spritz

Prosecco/ Soda/ Aperol | 6,5

Veneziano

Weißwein/ Soda/ Aperol | 6,5

Hugo

Prosecco/ Soda/ Zitrone/
hausgemachter Holundersirup | 6,5

Kaiser Spritzer

Weißwein/ Soda/ Zitrone/
hausgemachter Holundersirup | 6,5

Madeira Wein 5 Jahre | 6,5

Martini Bianco | 4,5

Campari Soda | 4,5

Campari Orange | 5

„Bitterli“ Alkoholfreier Aperitif

Orangensaft/ Mangosaft/ Soda/ Zitrone/
Bitteraperitif von Monin/
sehr erfrischend | 6,5

A guats Birnenschnapsl

Echtes Tiroler Destillat | 4,5

Vorspeisen:

Das Brotsackerl | 12,5

Jourgebäck von der Bäckerei Holzmayr,
hausgemachter Speck/ Bergkäse/ Grammelschmalz/
gesalzener und gepfeffert Bauerntopfen/ Olivenöl/
Soyer's Fleur de Sel Salze

Variation von der roten Rübe | 14,5

(eingelegt, geschmort, knusprig)
Frischkäse-Panna-Cotta/ Pekanussscreme

Hausgemachtes Ravioli | 16,5

Ochsentafelspitz/ Ricotta/ Bergbauerneigelb/
Nussbitterschaum/ Liebstöckel

[★] Bunter Salatteller | 7,5
frisch/ knackig/ ‚guat‘

Suppen:

[★] Rindssuppe (Consommé) mit Kräuterfritatten | 5,7
frischer Schnittlauch

[★] Bergkäsesuppe | 9
Schwarzbrotwürfel/ Blüten-Kräutermilchschaum

[★] Rindssuppe (Consommé) mit Käsepressknödel | 6,7
Almblumen/ frischer Schnittlauch

Kürbisschaumsuppe | 9
gebackene Risottoreisbällchen/ Kürbiskerne/ Kernöl
im Milchflascherl serviert

Hervorragend

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

[★] Kräuterbutterbaguette | 3,7

[★] Himbeer-Baguette | 3,7
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Himbeere

[★] Blüten-Baguette | 3,7
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Tiroler Lechblüten

[★] Scheibe Brot | 1
Weißbrot oder Hausbrot

Salate:

- [★] **Backhendl Salat | 19,5**
Knusprige Maishuhnbrust/
marinierte Blattsalate (Vinaigrette)/
im Korb serviert
- [★] **Feinschmecker Salat | 19,8**
Putenschnitzel/ junger Spinat/ Mozzarella/ überbacken/
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings
- [★] **Steak Salat | 28**
Medium – Englisch - Durch
Steak vom Rinderrücken (ca. 230g) im Ganzen schonend gegart/
Kräuterkruste/ großer bunter
Salatteller/ verschiedene Dressings
- [★] **Tiroler Leckerli – Salat | 19,8**
gegrilltes Putenfleisch/ Speck/ Zwiebel/ Käse/ überbacken/
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings
- [★] **Fisch Salat | 28**
gegrilltes Lachsforellenfilet
von heimischen Gewässern/
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings

Nudeln:

- [★] **Linguini ‚Lech Flair‘ | 14,9**
Hausgemachte Nudeln/ Kirschtomate/ Mozzarella/ Rucola
+ hausgemachter Speck
vom Bio-Leasingschwein | plus 5
- [★] **Parmesannudeln | 21**
Hausgemachte Nudeln/ Kirschtomaten/ Zucchini/
Auberginen/ im 40 kg schweren Grana Padano
Parmesanleib am Tisch geschwenkt
+ Rucola | plus 3
+ hausgemachter Speck
vom Bio-Leasingschwein | plus 5
- [★] **Spaghetti Bolognese | 13,9**
Grana Padana Parmesan

Hauptspeisen:

[★] **Kasspatzel'n** | 16,2
mindestens 7 verschiedene Käsesorten
aus Alm- & Heumilch/
von uns selbst gemischt/
hausgemachte Röstzwiebel/ frischer Schnittlauch

[★] **Sennerin** | 25,5
Gegrilltes Schweinerückensteak/
Butterspätzle/ hausgemachter Krokette/
Schwammerlsauce
als kleine Portion | 23

[★] **Grillteller** | 24,5
Schwein/ Pute/ Rind/ Würstel
Speck/ Zwiebel/ Paprika/
Grilltomate/ scharfe Dipsauce/
richtig gute Pommes

Hausgemachte Schlutzkrapfen | 17
gefüllt mit Topfen-Erdäpfel- Spinat/
braune Butter / Grana Padano Parmesan

Entrecôte vom Rinderrücken | 35
Medium – Englisch – Durch
Im Ganzen schonend gegart/
Ravioli/ Schwammerl/ junge Karotten/ Jus

Wok- Gemüse | 19
gebackene Putenstreifen/ asiatische Sauce/
Sesam/ Erdnüsse/ Curcuma Reis

vegetarisch mit gebackenem
buntem Gemüse | 19

[★] **Butter-Wiener Schnitzel** | 16,8
Paniertes Schnitzel vom Freilandschwein/
Preiselbeeren/ Bröselkartoffel

Lachsforellenfilet | 31
von heimischen Gewässern/
junge Kartoffel/ Gemüse/
Nussbitterschaum

Blut- & Leberwurst | 17,8
vom Bio-Leasingschwein (Bauer: Richard Agerrer/
Rahtsauerkraut/ Kartoffelpüree/ Saftl

Desserts:

- [★] Kaiserschmarren | 14,5
gemacht mit unserm Kaiserschmarrngewürz/
Apfelmus vom eigenen Obstbaum
!!! zu jedem Kaiserschmarren gibt's unser Rezept dazu!!!!

Mohnnudeln | 12,5
Zwetschkeneis vom eigenem Baum

Im Weihnachtswald | 14,5
Schokoladenparfait/ Mandarine/ Valrhona Luftschokolade

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Kuchen
und unserer Eiskarte!

Käsedessert:

- [★] Vier Sorten Käse ca. 80 g | 10
mit einem Glas Süßwein | 14

- [★] Käse von der Theke
Wählen Sie direkt von der Käsetheke
100 g | 8,5

Käsegenuß mit Alm- und Bergheukäse | 22
ca. 170 g / Soyer's Käsegewürze/
süße Senfsaucen/ Hausbrot

- [★] !! Verschiede Chutneys aus Galtür !! | 3
Perfekte Harmonie zu Käse

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

- [★] Saure Wurst | 10,5
Scheiben von Extrawurst mit Essig und Öl,
dazu Körnerbrot
- [★] Speckteller | 18
Hauseigener Speck mit Butter und Körnerbrot
- [★] Tiroler Jaus'n | 18
Kaminwurzeln, Käse, Speck und hausgemachtes
Grammelschmalz mit Körnerbrot
- [★] s'kalte Duett | 12,5
Extrawurst und Weichkäse mit Essig und Öl,
dazu Körnerbrot

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, Bauernschlachthof Höfen

Brot: Bäckerei Ihnenberger, Holzmayr

Kaffee: Kaffeerösterei Amann

Kleine Portion:

Gerichte ab € 10 → Minus € 2

Gerichte bis € 10 → Minus € 1

[★] Gerichte, welche mit dem Stern gekennzeichnet sind, können Sie von 15:00 Uhr bis 17:30 Uhr bestellen.

Wenn Ihnen der Aufenthalt bei uns gefallen hat, dann können Sie uns gerne bewerten auf:



Facebook



Google



trip Advisor

Falls Sie etwas zu beanstanden haben, bitten wir Sie uns persönlich anzusprechen.

Vielen Dank

Ihre Fam. Soyer & das stets um Sie bemühte Sennerland-Team!

Allergien? Unverträglichkeiten?

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

Wir verwenden Produkte aus folgenden Genuss Regionen:

Nordtiroler Gemüse
Obst Winkler

Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse
Sennerei Schoppertau

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.
Estryia Naturprodukte / Eurogast Speckbacher

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**