

# Aperitif

Pfiff Stiegl Bier 0,2 lt. | 2,9

Glas Prosecco | 5

Piccolo Prosecco | 10

Glas Prosecco mit Hollersirup | 5,5

Prosecco Sanddorn | 6

Prosecco Erdbeer | 6

Aperol Spritz

Prosecco/ Soda/ Aperol | 6

Veneziano

Weißwein/ Soda/ Aperol | 6

Hugo

Prosecco/ Soda/ Zitrone/  
hausgemachter Holundersirup | 6

Kaiser Spritzer

Weißwein/ Soda/ Zitrone/  
hausgemachter Holundersirup | 6

Madeira Wein 5 Jahre | 6,5

Martini Bianco | 4

Campari Soda | 4

Campari Orange | 5

„Bitterli“ Alkoholfreier Aperitif

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

A guats Birnenschnapsl

Echter Tiroler Birnenbrand | 4,5

# Vorspeisen:

Das Brotsackerl | 11,5

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

Beef Tartare vom Tiroler Rind | 21

ingelegtes Gemüse/ Senfmajo/  
geröstetes Bauernbrot

Hausgemachte Ravioli | 14,5

Rindfleischfülle vom Tarrenzer Jungrind/  
grüner & weißer Spargel/ Parmesanschaum

[★] Salatteller | 7,5  
frisch/ knackig/ ,guat'

# Suppen:

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

[★] Bergkäsesuppe | 8,5  
Schwarzbrotwürfel/ Blüten-Kräutermilchschaum

[★] Rindssuppe (Consommé) mit Käsepressknödel | 6,5  
Almblumen

Spargelschaumsuppe | 8,5  
Mini Speckknödel/ im Milchflascherl serviert

# Hervorragend

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

[★] Kräuterbutterbaguette | 3,5

[★] Himbeer-Baguette | 3,5  
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Himbeere

[★] Blüten-Baguette | 3,5  
Butterbaguette mit Soyer's Fleur de Sel Tiroler Lechblüten

[★] Scheibe Brot | 1  
Weißbrot oder Hausbrot

# Salate:

- [★] **Backhendl Salat | 18,5**  
Knusprige Maishuhnbrust/  
marinierte Blattsalate (Vinaigrette)/  
im Korb serviert
- [★] **Feinschmecker Salat | 19,5**  
Putenschnitzel/ junger Spinat/ Mozzarella/ überbacken/  
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings
- [★] **Steak Salat | 27**  
Medium gebratenes Rinderrücken -Steak (ca. 230g)/  
Kräuterkruste/ großer bunter  
Salatteller/ verschiedene Dressings
- [★] **Tiroler Leckerli – Salat | 19,5**  
gegrilltes Putenfleisch/ Speck/ Zwiebel/ Käse/ überbacken/  
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings
- [★] **Fisch Salat | 27**  
gegrilltes Saiblingsfilet/  
(Fischerei Wolfgang Rieder)  
großer bunter Salatteller/ verschiedene Dressings
- Spargel Salat | 19,5**  
grüner & weißer Spargel/ bunte Kartoffelchips/  
marinierte Blattsalate/ Orange/ Sauce Hollandaise

# Nudeln:

- [★] **Linguini ‚Lech Flair‘ | 14,9**  
Hausgemachte Nudeln/ Tomate/ Mozzarella/ Rucola  
+ hausgemachter Speck  
vom Bio-Leasingschwein | plus 5
- [★] **Parmesannudeln | 19,5**  
Hausgemachte Bandnudeln/ 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
- [★] **Schlutzkrapfen | 16,5**  
Topfen-Spinat-Erdäpfelfülle/  
braune Butter/ Grana Padana  
Parmesan

# Hauptspeisen:

Portion frischer weißer Spargel  
(ca. 400g Rohgewicht) mit Kartoffeln

mit zerlassener Butter | 18,5

mit Sauce Hollandaise | 19,5

mit hausgemachter Speck | 24,5

mit Wiener Schnitzel vom Schwein | 27,5

mit Entrecote vom Angus Rind | 34

mit knusprigem Backhendl | 29,5

mit Saiblingsfilet | 34

Sennerin | 24,5

Gegrilltes Schweinerückensteak/  
Butterspätzle/ hausgemachte Bärlauchkrokette/  
Speck/ Champignons/ Rahmsauce  
als kleine Portion | 22,5

Wok- Gemüse | 18,5

gebackenen Putenstreifen/ asiatische Sauce/  
Sesam/ Erdnüsse/ Curcuma Reis

vegetarisch mit gebackenem  
buntem Gemüse | 18,5

[★] Kasspatzel'n | 15,5  
mindestens 7 verschiedene Käsesorten  
aus Alm- & Heumilch/  
von uns selbst gemischt/  
hausgemachte Röstzwiebel

[★] Grillteller | 23,5  
Schwein/ Pute/ Rind/ Würstel  
Speck/ Zwiebel/ Paprika/  
Grilltomate/ scharfe Dipsauce/  
richtig gute Pommes

Butter-Wiener Schnitzel | 16,2  
[★] Paniertes Schnitzel vom Freilandschwein/  
Preiselbeeren/ Bröselkartoffel

## Desserts:

- [★] Kaiserschmarren | 13,9  
gemacht mit unserm Kaiserschmarrngewürz/  
Apfelmus vom eigenen Obstbaum  
!!! zu jedem Kaiserschmarren gibt's unser Rezept dazu!!!!

Vanille Crème Brûlée | 13,5  
Luftschokolade/ Erdbeer/ Sauerrahmeis

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Kuchen  
und unserer Eiskarte!

## Käsedessert:

- [★] Vier Sorten Käse ca. 100g | 10  
mit einem Glas Süßwein | 14
- [★] Käse von der Theke  
Wählen Sie direkt von der Käsetheke  
100 g | 7,5
- [★] Käsevariation | 17  
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 | 9,9  
Scheiben von Extrawurst mit Essig und Öl,  
dazu Körnerbrot
- [★] Speckteller | 17  
Hauseigener Speck mit Butter und Körnerbrot
- [★] Tiroler Jaus'n | 17  
Kaminwurzeln, Käse, Speck und hausgemachtes  
Gammelschmalz mit Körnerbrot
- [★] s'kalte Duett | 11,9  
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, Bauernschlachthof Höfen

**Brot:** Bäckerei Ihnenberger, 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.  
Estyria 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

[★] Suchen sie von 15 bis 17 Uhr Gerichte,  
welche mit dem Stern gekennzeichnet sind, aus.

---

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



Facebook



Google



tripadvisor®

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!