



Tiroler Weinstube
RESTAURANT · APPARTEMENT

Gastlichkeit mit Herz



Speisekarte

Menu

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten

Clear soup with pancake strips

Brodo con Frittatine

€ 4,50 🌾🍷🍴🔪

Kaspressknödelsuppe

Clear soup with cheesedumpling

Brodo con canederli di formaggio

€ 5,50 🌾🍷🍴🔪

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen

Potatoe soup with cep mushrooms

zuppa di patate con funghi

€ 5,80 🌾🍷🍴🔪✂️

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Baguette

€ 13,90 🌾🍷

Tomaten-Mozzarella „ Türmchen “

mit Baguette

€ 10,90 🌾🍷🍷🍷

Riesengarnelen an Blattsalaten mit Knoblauchbaguette

King Prawns with toasted garlic sandwich

Gamberelli con Crostino d` aglio

€ 11,90 🌾🍷🍷🍷🦞



Hauptgerichte

**„Backhendlsalat“ gebackene Hühnerkeulen
auf Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl**

potato-salad with pices of fried chicken
Insalata di patate con pezzi di pollo fritto

€ 13,90 🌾🍷🍷🍷

Chili-Knoblauchspaghetti mit Riesengarnelen

Chili-garlic-spaghetti with King prawn
Pasta al chili e aglio con gamberelli

€ 14,80 🌾🦞🍷🍷

**Zartes Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
dazu Erbsenschoten und Pommes frites**

Sirloinsteak grilled with fried potatoes and sugar peas
Bistecca di manzo in gratella con patate fritte e piselli-principessa

€ 24,50 🍷

**Geschmorte Kalbsbacker`l
mit Basmatireis und Gemüse**

Braised veal cheeks
with basmati rice and vegetables
guance brasato
con riso basmati e verdura

€ 19,80 🍷🍴🍷🍷

Kotelett vom Kräuterschwein mit Speck, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Porc chop from the grill with bacon and fried potatoes
Cotoletta di maiale griglia con patate arrosto, speck

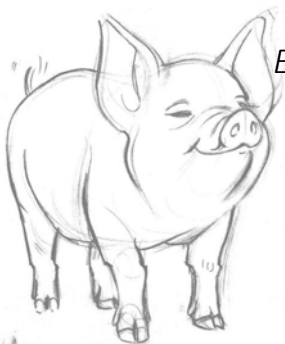
€ 15,80 🍷

Wienerschnitzel mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

Escalope vienna style, breaded and fried, potatoes, cranberries
Scaloppa impanata, patate, marmellata

🌾🍷🍷 vom Kalb (veal, di vitello) € 19,80

vom Kräuterschwein (porc, di maiale) € 13,90



Hauptgerichte

Chateaubriand (für zwei Personen auf Vorbestellung)

mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Gemüse

Chateaubriand (preorder) with sauce bearnaise, vegetables, french fries

Chateaubriand, (preordine) salsa bearnesa, verdure, patate fritte

€ 72,00 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln,

Bratkartoffeln und Speckbohnen

Sirloinsteak with oignons, roast potatoes, french beans with bacon

Scaloppa di manzo alle cipolle, patate arrosto, fagiolini con lardo

€ 19,90 🍷🍷🍷🍷

Rindersaftgulasch mit Rosmarinpolenta und Krautsalat

Beef goulasch with polenta and cabbage salad

Gulasch di manzo con polenta e insalata di cavolo

€ 13,00 🍷🍷🍷🍷

Tiroler Leber mit Speck dazu Kartoffelpüree und Salat

Tyrolean liver with bacon, mashed potatoes and Salad

Fegato allo speck con puré e insalata

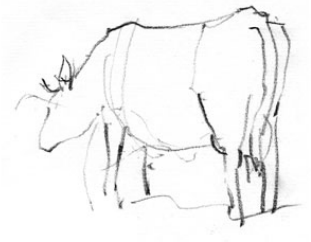
€ 13,50 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat

Roast potatoes with meat, onions, fried egg, cabbage salad

Patate arrostate con pezzi di carne, uovo al tegame, insalata di cavolo

€ 12,80 🍷🍷



Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter und Blattsalat

homemade Spinachdumplings with brown butter and lettuce salad

Canederli di pane alla spinaci con burro e insalata

€ 13,50 🍷🍷🍷🍷

Steinpilzrisotto mit Blattsalat

cep mushrooms risotto with lettuce

risotto porcini con insalata verde

€ 14,80 🍷🍷🍷🍷



aus dem Wasser

**Leutascher Gebirgsbachforelle a`la Müllerin
mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln**

Fresh mountain trout shallow fried with potatoes

Trota al mugnaio, patate lesse e burro

€ 19,80 🌾🐟🥄🥔

**Leutascher Saiblingsfilet an Rahmblattspinat
dazu servieren wir Salzkartoffeln**

Fresh Saibling from Leutasch with plain spinach and potatoes

Trota Saibling di Leutasch, spinaci alla panna, patate lesse

€ 21,80 🌾🐟🥄🥔



Creme Bruleé

€ 6,50 🍪🥄

Hausgemachtes Schokomousse

€ 6,80 🍪🥄

Mohnpalatschinken

mit Vanilleeis und Schlagsahne

pancakes stuffed with poppy-seed, ice cream

panicetti ai papavero con gelato

€ 6,50 🌾🍪🥄

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Browned omelette with stewed plums

Pezzi di omelette allúvetta con prugne cott

€ 10,80 🌾🍪🥄

