
Suppen

Suppe vom Tafelspitz *mit Einlage nach Wahl:* ^{AFL}

- Kaspressknödel ^{ACFGL}

- Frittaten ^{ACFGL}

- Speckknödel ^{ACFGLO}

- Kalbsbrätknödel ^{AFL}

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfel ^{EGL}

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ADFGHLN}

Vorspeisen / Salate

Kleiner bunter Salatteller ^{CFLM}

Kleiner grüner Salatteller ^{CFLM}

Salatteller *mit Räucherlachs und Gebäck* ^{ACFGHLMN}

Salatteller *mit Kaspressknödel* ^{ACFLM}

Tomaten – Mozzarella *mit Gebäck* ^{AFGHNO}

Beef Tartar *mit Schnittlauchbutter und Toastbrot* ^{AFGM}



Hauptgerichte

Wir mögen es echt, deshalb verarbeiten wir ausschließlich regionales Fleisch mit höchster Qualität aus Tirol, in Zusammenarbeit mit unserer Hausmetzgerei Sonnweber aus Stanzach.

Wiener Schnitzel *vom Schwein* ^{ACG}

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Cordon Bleu *vom Schwein* ^{ACG}

gefüllt mit Landschinken und Bergkäse

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Steaktoast ^{ACFM}

gegrilltes Schweinefilet auf Toast

mit Sandwichsauce und Pommes Frites

Schweine Medaillons ^{ACFGL}

auf Waldpilzsauce mit Spätzle und Pfannengemüse

Entrecote vom Jungstier „Fleur de Sel“ ^{FGL}

mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter

Gegrilltes á la LechZeit ^{ACFGLMO}

mit Stücken von Rind, Schwein und Huhn

mit Pommes Frites, Pfannengemüse, Kräuterbutter und Sandwichsauce

Altwiener Tafelspitz ^{AFGL}

auf Wurzelgemüse mit Röstkartoffeln, Rahm-Blattspinat und Kren



Hauptgerichte

Gebackene Hühnerbrust ^{ACFGLM}

auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hühnerbruststreifen ^{CFLM}

auf gemischtem Salat

Gegrillte Hühnerbrust ^{FGL}

auf Kräutersauce mit Basmatireis und Rahm-Blattspinat

Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern ^{ACDEFGL}

auf Linguine mit Gemüse und Kräuterrahmsauce

Gegrilltes Zanderfilet ^{ADFGL}

mit Rahmpolenta und Pfannengemüse

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan ^{ACFGLO}

Spaghetti Napoli mit frischem Parmesan ^{ACFGLO}

Linguine aglio e olio mit frischem Parmesan ^{ACFGL}



Tiroler Küche

Lechtaler Käsespätzle ^{ACFGLM}
mit grünem Salat

Tiroler Speckknödel ^{ACFGLO}
auf Sauerkraut mit Bratensaft

Zerlei Tiroler Schlutzkrapfen ^{ACFGLM}
mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat

Spinat-Knödel ^{ACFGLM}
mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat

Schmankerlteller ^{ACFGL}
*Zweierlei Schlutzkrapfen, Spinat- und Käseknödel
auf Rahm-Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan*

Unsere LechZeit Empfehlung

Kalbsleber geschnetzelt ^{AFGLO}
in Kapern- Specksauce mit Apfelstücken dazu Röstkartoffel



Kinder

Kleines Schnitzel *mit Pommes Frites* ^{ACG}

Kinder Grillwürstel *mit Pommes Frites* ^{AM}

Spaghetti *mit Bolognese oder Tomatensauce* ^{ACFGLO}

Portion Pommes *mit Ketchup und Mayonnaise* ^{CM}

Ein leerer Teller und Besteck

(geschnorrt wird bei den Eltern 😊)

Desserts

Zwei Palatschinken gefüllt nach Wahl

- *mit Vanilleeis und Schokoladensauce* ^{ACFG}

- *mit Marillenmarmelade* ^{ACG}

Kaiserschmarren ^{ACG}

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

„Lechtaler Äpfelkiachle“ ^{ACG}

mit Vanilleeis und Sahne

Apfel- oder Topfenstrudel ^{AC, ACG}

- *mit Sahne* ^G

- *mit Eis* ^G

- *mit Sahne und Eis* ^G

- *mit Vanillesauce* ^G

- *mit Sahne, Eis und Vanillesauce* ^G

