



Ahausg'machte Supp'n voraus
(Soup / Potages)

**Kräftige Rindsbouillon wahlweise mit Frittaten (A,C,G,L)
oder Nudeln (A,C,L)** € 4,90
Clear soup with a choice of pancake strips or vermicelli
Bouillon de boeuf avec des vermicelles ou 'celestine'

Würzige Graukassuppe mit Schwarzbrotchips (A,C,G,L) € 5,20
Grey cheese cream soup with brown bread crisps
Crème de fromage gris de la Zillertal avec du pain noir chips

Pressknödelsuppe (A,C,G,L) € 5,10
Clear soup with Tyrolian cheese dumpling
Bouillon de boeuf avec une quenelle au lard de fromage

Knackig g'schmackige Salate
(Salads and more / Salade et plus)

**Variation von Salaten mit gegrillten
Putenbruststreifen (A,C,L,M,O)** € 12,10
Salad with grilled strips of turkey breast
Salade composée avec bandes poitrine de dinde

Kleiner gemischter Salat der Saison (A,C,L,M,O) € 5,50
Small seasonal salad
Petite salade composée de saison

Fisch - leicht und lecker
(Fish / Poissons)

**In Olivenöl gebratenes Zanderfilet
auf lauwarmem Tomatensalat mit Risotto (A,D,G,L,O)** € 20,80
In olive oil roasted fillet of pike-perch on warm tomato salad and risotto
Filet de sandre grillé dans l'huile d'olive sur salade de tomates et risotto



Die Hauptspeis'

(Main dishes / Plat principal)

**Gemischter Grillteller mit Kräuterbutter
und Pommes frites** (A,C,G,M,L,O) € 18,70
Mixed grill with herb butter and french fries
Mixed grill „beurre maître d’hotel“ et pommes frites

**„Einhorn Schaller’s Spezialtoast“
Kleines gebratenes Schweinefilet auf Toast
mit Speck und Spiegelei dazu bunter Salat** (A,C,G,L,M) € 16,90
Einhorn Schaller toast– small grilled fillet of pork on toast with bacon and egg with a salad
Croque Einhorn Schaller– petit filet de porc grillé sur toast avec lard, oeuf et salade

**Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
vom Schwein oder** € 13,70
wahlweise von der Pute (A,C,G,) of tureky / de la dinde € 15,70
Escalope of pork Viennese style with parsley potatoes and cranberries
Escalope viennoise de porc avec pommes de terre persillées et airelle rouge

**Cordon bleu mit Pommes frites und kleinem bunten Salat
vom Schwein oder** € 17,70
wahlweise von der Pute (A,C,G,L,M,O) of tureky / de la dinde € 19,70
Cordon bleu with french fries and a small mixed salad
Cordon bleu avec pommes frites et petite salade composée

**Zwiebelrostbraten in Rotweinsauce
mit Speckbohnen und Röstikartoffel** (A,L, M,O) € 19,00
Sirloin steak Burgundy style (in red wine sauce) with french bacon beans and rösti
Entrecôte poêlée bourguignonne (au vin rouge) avec des haricots verts du lard et du rösti bernois

Bodenständiges aus der Region

(Traditonal dishes from the area / Traditionelle de la région)

**Tiroler Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln
und buntem Salat** (A,C,G,L,M,O) € 12,40
Tyrolian cheese spätzle with home roast onions and mixed salad
Noques de farine au fromage avec oignon frits de la maison et salade composée



Traditionelles Tiroler Tris

(Spinatknödel, Pressknödel, Schlutzkrapfen) (A,C,G,L) € 13,40

Typical Tyrolian trio (spinach dumpling, chesse dumpling, filled noodle pocket)

Trio typique tyrolien (boulette d'épinards, quenelle au lard de fromage, sachet de nouille farci)

Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Krautsalat (C,O,M,L)

€ 12,40

Typical Tyrolian potato roast with fried egg and coleslaw

Typique tyrolienne pommes de terre avec oef miroir et salad de chou

Montag is Blatt'l Tag!

(Only on Mondays! / Seulement lundi!)

Erdäpfelblattl'n mit Sauerkraut € 12,70

Fried potato flat cake with sauerkraut

Galette de pommes de terre frites avec choucroute

(A,C,L)

Silberblattlkrapfen mit Sauerkraut € 15,80

Gefüllt mit Graukäse und Topfen/filled with grey and white cheese/ farci avec fromage blanc et grise

Für „kleine“ Esser

(For our small guests / Pour les „petites“ mangeures)

„Spongebob“

Kleines Wienerschnitzel mit Kartoffeln (A,C,G,) € 9,00

Small escalope Vienna style with potatoes

Petite escalope viennoise avec pommes de terre

„Capt'n Sharky“

Grillwürstel mit Pommes frites (A,C,O) € 8,70

Grilled sausage with french fries

Saucisse grillée avec pommes frites

„Prinzessin Lillifee“

Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse (A,C,G,L) € 9,60

Escalope in a cream sauce with spätzle and vegetables

Escalope à la creme avec spätzle et légumes

Portion Pommes frites oder Spätzle mit Sauce (A,C,G,L) € 5,90

French fries or spätzle with cream sauce

Pommes frites ou spätzle à la crème

Preise inkl. aller gesetzlichen Steuern/all taxes included/toutes les tax comprises



Die süße Verführung
(Sweet dreams / Desserts)

Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis Schokoladensauce und Sahnehaube (A,C,G) <i>Pancake filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce and whipped cream</i> Pannequets farcie avec glace de vanille et sauce au chocolat et crème chantilly	€ 7,90
2 Palatschinken mit Marillenkonfitüre gefüllt (A,C,G) <i>Pancakes filled with apricot jam</i> Pannequets à la confiture d'abricots	€ 8,70
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G) <i>Emperor omelette (cut up pancake with raisins) served with apple purée</i> Crêpes de l'empereur avec purée de pommes	€ 13,00
Gemischter Eisbecher (1) (C,G)	€ 6,40
Gemischter Eisbecher mit Sahne (2)	€ 6,70
1 Kugel Eis (3) <i>Mixed ice cream (1)/ with whipped cream (2)/Scoop of ice cream (3)</i> Crèmes glacées assorties (1)/ avec crème chantilly (2)/ boule de crème glace (3)	€ 2,30
Eisbecher „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit marinierten Himbeeren (A,C,G,O) <i>Vanilla ice cream with hot raspberries marinade</i> Glace vanille avec des framboises chaudes marinées	€ 8,50
Eisbecher „Dänemark“ Vanilleeis mit heißer Schokolade (A,C,G) <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i> Glace vanille avec sauce au chocolat	€ 8,10
Eiscafé gerührt (C,G) <i>Iced coffee</i> Café glacé bougé	€ 8,20
Mohr im Hemd (A,C,G, <i>Chocolate cake with vanilla ice cream and chocolate sauce</i> Tarte de chocolat avec glace vanille et sauce chocolat	€ 8,20
Hausgemachter Strudel je nach Saison (A,C,H,G,O) <i>Homemade strudel depending on season</i> Strudel de la maison (selon la saison)	€ 6,70