

Suppen

Kräftige Rindssuppe serviert mit

Kräuterfrittaten

4,80

Käsepressknödel (1 Stück)

6,50

Paprika – Rahm – Suppe

Rote und Gelbe Paprika/ Obers Haube/ Brotcroutons

6,90

Vegane „Tom Ka Gai“ Suppe



Basmatireis/Kokosmilch/ Kokosraspeln/ leicht pikant

6,40

Zwiebelsuppe französischer Art

serviert mit Käsetoast

6,90



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Kaltgepresstes Olivenöl/ Parmesan/ Rucola

14,50

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalb/ Thunfischcreme/ Rucola/ Kapern/ Olivenöl

15,80

Gebratener Ziegenkäse

Kohlrabi Carpaccio/ karamellisierte Walnüsse/ Mango Chutney mit
Ingwer und Chili/ Rucola

12,50

Klassisches Beef Tatar

fein mariniert und garniert/ Butter/ Rotweinzwiebel/ getoastetes
Toastbrot

16,80

Caprese mit Burrata

bunte Tomaten vom **Tauber in Wattens**/ Burrata/ Basilikum Pesto/
Olivenöl und Balsamico

13,50



Salat Variationen

Kleiner gemischter Salat *(klein, perfekt als Beilage)*

Bunte Salatvariation/ lokal/ Gartenfeldhof/ Hausdressing

5,50



Gemischter Salat *(mittel, perfekt zum Teilen)*

Bunte Salatvariation/ lokal/ Gartenfeldhof/ Hausdressing

6,80



Avocado – Steak – Salat

Zartes Rumpsteak/ Rucola – Avocado – Salat/ getrocknete Tomaten/
Parmesan

30,50

Fitness – Salat mit Hühnerfilet

Bunte Salatvariation/ Hühnerfilet/ Sweet – Chili – Sauce

15,50

Insalata mista con Pesce

Bunte Salatvariation/ Garnelen/ Lachs/ frische Kräuter

20,50

Knoblauch – Baguette (2 Stück)

3,80



Vegetarisch & Vegan

Indisches Linsen Dal

Linsencurry/ original indisches Rezept/ Fladenbrot/ Basmatireis

16,20



Vegane Poke – Bowl mit Falafel

Basmati – Reis/ Falafel/ Teriyaki – Sauce/ Algensalat/
hausgemachtes Kimchi (fermentierter Chinakohl mit Chili)

16,50



Zweierlei hand ´ gmachte Südtiroler Schlutzkrapferl

Pfifferling – Füllung/ Kirschtomate – Füllung/ Parmesan/ Nussbutter

16,30

Hausgemachte Gnocchi

getrocknete Tomaten Sauce/ Oliven/ gebackenem Zucchini/
Pesto/ Rucola/ Parmesan

17,80

Tiroler Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle/ Bergkäse/ Röstzwiebel

14,20



Steaks/ Fisch & Grill

Pfefferhuhn

Sous – Vide/ Grillgemüse/ Frischkäse – Kroketten/ Pfeffersauce

19,50

Steaktoast

Rumpsteak/ Salatgarnitur/ Toastbrot/Pikante – Sriracha – Mayonnaise

30,50

COWBOY Steak



Rumpsteak/ Cowboy – Butter (Leicht pikante Paprika – Chili – Butter)/
Jus – Kartoffel/ Pimiento de Padron (mini – Brat – Paprika)

35,50

Wir bitten um Verständnis, dass Änderungen an den Beilagen bei diesem Gericht nicht gemacht werden!

Rinderfilet Steak „High Tender“

Zartes Filet vom Rind/ Grillgemüse/ Frischkäse – Kroketten/
Pfeffersauce

38,50

Schlemmerfischteller



Garnelen/ Lachs/ cremiges – Risotto/ wilder Brokkoli

21,50

Schmalzerhof

Klassiker

Zwiebelrostbraten

Geschmort/ Schulterstück vom Rind/ Zwiebelsauce/ Speckbohnen/
Spätzle/ Röstzwiebel

21,50

Herzhafter Grillteller

Schwein/ Rind/ Huhn/ Pommes/ Grillgemüse/ Pikante – Sriracha –
Mayonnaise

20,50

Wienerschnitzel vom Schwein

Hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes/ Preiselbeeren

14,50

Tiroler Cordon Bleu

Gefüllt mit Speck und Graukäse/
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat

16,90

Klassisches Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Käse/
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat

16,30



Desserts

Schokoladenmousse

Marmoriert/ dunkle und helle Schokolade/ fein garniert/
Fruchtsaucen
7,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vanilleeis/ Fruchtsaucen/ flüssiger Kern/ Schlagobers
7,50

Eis – Palatschinken

2 Stück/ Vanilleeis/ Schokosauce/ Mandeln/ Schlagobers
7,80

Nougatknödel

2 Stück/ Butterbrösel/ Vanille – Eis/ fein garniert
7,80

Das kleine Weiße

Mousse von der Weißen Schokolade/ fein garniert
5,90

