

Herzlich Willkommen in unserem Haus

Die Zutaten für unsere Speisen beziehen wir Großteils
von einheimischen Bauern und Metzgern.

Die regionalen Produkte sind qualitativ sehr hochwertig!

Sollten Sie einen speziellen Wunsch bzw. Bedürfnis haben,
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als
kleine Portion minus **Euro 2,00**.

Wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, empfehlen Sie uns gerne weiter,
ist das nicht der Fall, freuen wir uns über Ihr Feedback!

*Familie Tipotsch und Mitarbeiter/innen wünschen Ihnen
einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!*

Wochenempfehlung

Rucolaschaumsuppe mit Blätterteigstangerl und Parmesanchip	6,90
Creamy rocket soup with puff pastry stick and Parmesan chip A,C, G	
Zuckermelone mit Parmaschinken und Grissini	8,90
Sugar melon with Parma ham and Grissini A,C,G	
“Caesar Salad” Romanasalatherzen, Caesar Dressing und gebratene Hühnerbrust	15,50
Romaine lettuce, caesar dressing and roasted chicken breast C, G	
Zwiebelrostbraten an Speckbohnen und Röstkartoffeln	19,50
Onion roast with beans wrapped in bacon and roasted potatoes G	
Lachstranche mit Sojajus, Shiitake-Jungzwiebeln und Basmatireis	19,50
Salmon tranche with soy jus, shiitake-spring onion and basmati rice D; F, G	

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Rucolasalat	
Tomato mozzarella with basil pesto and rocket salad	8,90
G	
Carpaccio vom Rind mit Sellerie und frischem Parmesan	
Beef carpaccio with celery and fresh parmesan	16,50
L	

Salate

Kleiner gemischter Salat	5,50
Small mixed salad	
L, O, M	
Steirischer Backhendelsalat auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl	14,90
Fried chicken "Styrian style", potato lettuce salad, pumpkin seed oil	
A, C, G	
Salate der Saison im Senfdressing mit gebratenen Putenstreifen	14,90
Salad of the season with mustard dressing and turkey strips	
D	
Blattsalat im Balsamico-Honigdressing mit gebratenen Riesengarnelen	16,90
Leaf salad with balsamic-honey dressing and king prawns	
D, M	

Suppen

Klare Rindersuppe mit Frittaten / Kaspreßknödel / Speckknödel	6,50
Beef bouillon with thin pancake strips / cheese dumpling / bacon dumpling A, C, G, L	
Tiroler Graukäsesuppe mit Schwarzbrotcroutons Tyrolean grey cheese soup with brown bread croutons	6,90
A, G	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel	6,90
Homemade goulash soup with roll A, C	

Nudeln

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini	11,90
A	
Spaghetti "Bolognese" oder mit Tomatensauce und frischem Parmesan	12,90
Spaghetti "Bolognese" or tomato sauce with fresh Parmesan cheese A, C, G	

Tiroler Spezialitäten

Tiroler Tris

**Kaspressknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen
mit Sauerkraut** 10,90

Tyrolean „Tris“, cheese dumpling, spinach dumpling
and tyrolean ravioli with Sauerkraut

A,C,G

**Zillertaler Käsespätzle mit knackigen Röstzwiebeln
und Schnittlauchröllchen** 12,90

Small flour cheese dumplings with roasted onions and chives

A, C, G

Gemüse Gröstl mit Spiegelei

“Tuxer Art” mit Kräutersauerrahm 12,90

Roasted vegetables with fried egg

“Tuxer style” with herbal sour cream

C, G, L

Tiroler Gröstl mit Spiegelei 13,90

Roasted pieces of meat and potatoes with fried egg

C, L

Kaiserschmarrn mit Granten (Preiselbeeren) und Apfelmus 10,90

Traditional pancake pastries with cranberries and apple sauce

G

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,50
mit Petersilienkartoffeln & Granten (Preiselbeeren)	
Fried escalope of pork or veal with parsley potatoes and cranberries	
A, C, G	
Hirschragout in Rotweinsauce mit Kroketten und Brokkoliröschen	21,50
Venison ragout with red wine sauce, croquettes and broccoli	
A, C	
„Tuxer Grillteller“	
Gebratenes vom Rind, Schwein und Pute	
mit Pommes und Gemüse	22,90
Roasted beef, pork and turkey with french fries and vegetables	
G	
200g Filetsteak	29,50
mit Pfefferrahmsauce und Pommes oder	
mit Kräuterbutter und Pommes	
200g Beef fillet steak	
with creamy pepper sauce - french fries or with herbal butter - french fries	

Fisch

Forelle „Müllerin“ in Mandelbutter	17,90
mit Gemüsejulienne und Petersilienkartoffeln	
Trout filet „miller style“, almond butter with vegetables julienne and parsley potatoes	
A, D, G, L	
Zander „Winzerin“ in Speck-Traubenbutter, sautiertem Gemüse und Dillkartoffeln	18,50
Pike-perch „winemaker style“ with grape-bacon butter, sautéed vegetables and dill potatoes	
A, , D, G, L	

Unser Patissier empfiehlt

Hausgemachte Strudel 4,20
Homemade Strudel

Apfel / Apple
Marille / Apricot
Topfen / Curd cheese

Hausgemachte Kuchen 4,20
Homemade cakes

Beilagen nach Wahl
Supplements of your choice

Vanilleeis / Vanilla ice cream 1,60
Vanillesauce / Vanilla sauce 1,70
Schlagobers / Whipped cream 0,90

Eispalatschinken mit Sahne auf Schokosauce 8,90
Crepes filled with ice cream, whipped cream and chocolate sauce
A, C, G

Schokoladen Soufflé mit flüssigen Kern 11,50
dazu Zitronen-Minzeis und frische Beeren
Chocolate soufflé with liquid core, lime and mint ice cream
and fresh berries
A, C, G

*Leckere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte
Please find delicious ice cream in our ice cream card*



Allergene

A	GLUTENHALTIGE GETREIDE	H	SCHALENFRÜCHTE
B	KREBSTIERE	L	SELLERIE
C	EI	M	SENF
D	FISCH	N	SESAM
E	ERDNUSS	O	SULFITE
F	SOJA	P	LUPINEN
G	MILCH ODER LAKTOSE	R	WEICHTIERE

Unser Küchenteam arbeitet mit allen 14 Allergenen.

Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.



Preise in Euro