

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!*

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto & Rucolasalat
Tomato mozzarella with basil pesto & rocket salad 8,90
G

Carpaccio vom Rind mit Sellerie & frischem Parmesan
Beef carpaccio with celery & fresh parmesan 16,90
L

Salate

Kleiner gemischter Salat 5,90
Small mixed salad
L, O, M

Steirischer Backhendelsalat
auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl 16,50
Fried chicken "Styrian style", potato lettuce salad, pumpkin seed oil
A, C, G

Salate der Saison im Senfdressing
mit gebratenen Putenstreifen 15,90
Salad of the season with mustard dressing and turkey strips
D

Blattsalat im Balsamico-Honigdressing
mit gebratenen Riesengarnelen 17,90
Leaf salad with balsamic-honey dressing and king prawns
D, M

Suppen

Klare Rindersuppe mit Frittaten / Kaspreßknödel / Speckknödel Beef bouillon with thin pancake strips/ cheese dumpling/bacon dumpling A, C, G, L	6,50
Tiroler Graukäsesuppe mit Schwarzbrotcroutons Tyrolean grey cheese soup with brown bread croutons A, G	7,30
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel Homemade goulash soup with roll A, C	6,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube & Pestocroutons Creamy tomato soup with whipped cream & pesto croutons A,C, G	7,30

Nudeln

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini A	13,50
Spaghetti "Bolognese" oder Tomatensauce mit frischem Parmesan Spaghetti "Bolognese" or tomato sauce with fresh Parmesan cheese A, C, G	15,50

Tiroler Spezialitäten

Tiroler "Tris" mit Sauerkraut <i>Kaspressknödel, Spinatknödel & Schlutzkrapfen</i> Tyrolean „Tris“, cheese dumpling, spinach dumpling and tyrolean ravioli with Sauerkraut A,C,G	12,90
Zillertaler Käsespätzle mit knackigen Röstzwiebeln & Schnittlauchröllchen Small flour cheese dumplings with roasted onions & chives A, C, G	13,80
Gemüse Gröstl „Tuxer Art“ mit Spiegelei & Kräutersauerrahm Roasted vegetables "Tuxer style" with fried egg & herbal sour cream C, G, L	13,50
Tiroler Gröstl mit Spiegelei Roasted pieces of meat and potatoes with fried egg C, L	15,40
„Neuhintertuxer“ Almburger 100% Rindfleisch, Speck, Bergkäse; Gurken, Zwiebel mit Süßkartoffelpommes und Dip 100% beef, bacon, mountain cheese; Cucumber, onion with sweet potato fries and dip G, M, H, M, O	21,50
Kaiserschmarrn mit Granten <small>(Preiselbeeren)</small> und Apfelmus Traditional pancake pastries with cranberries and apple sauce G	11,90

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein	18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb	24,50
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	24,50
Venison ragout with red wine sauce, croquettes and broccoli	
A, C	
„Tuxer Grillteller“	
Gebratenes vom Rind, Schwein und Pute	
mit Pommes und Gemüse	23,90
Roasted beef, pork and turkey with french fries and vegetables	
G	
250g Filetsteak	39,00
150g Ladysteak	35,00
mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter	
sowie Beilage nach Ihrer Wahl	
200g Beef fillet steak or 150g Ladysteak with creamy pepper sauce	
or with herbal butter and side dish of your choice	
A, G, L, M	

Fisch

Fisch des Tages	18,50
mit Gemüsejulienne & Petersilienkartoffeln	
Fish of the day with vegetables julienne & parsley potatoes	
A, D, G, L	

Unser Patissier empfiehlt

Hausgemachte Strudel 4,80
Homemade Strudel

Apfel / Apple
Marille / Apricot
Topfen / Curd cheese

Hausgemachte Kuchen 4,50
Homemade cakes

Beilagen nach Wahl
Supplements of your choice

Vanilleeis / Vanilla ice cream 1,80
Vanillesauce / Vanilla sauce 1,90
Schlagobers / Whipped cream 1,00

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
dazu Zitronen-Eis und frische Beeren 12,90
Chocolate soufflé with liquid core, lemon ice cream
and fresh berries
A, C, G

Germknödel mit Butter und Mohn 6,40
Yeast dumpling with butter and poppy seeds
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.

