

Unsere Speisen werden immer frisch zubereitet, daher bitten wir um Verständnis für gewisse Wartezeiten!

Salate und Vorspeisen

Caesar Salad original <i>Romanasalat mit original sämigen Caesar-Dressing, Parmesan & Croûtons</i>	8,90
Caesar Salad Huhn <i>mit gegrillten Hühnerstreifen</i>	11,90
Carpaccio vom Tiroler Almochsen <i>mit Ruccola</i>	13,90
Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen <i>im Salatnest mit Zwiebeln -& Kürbiskern-Vinaigrette</i>	8,50
Kartoffelbalttln mit Sauerkraut	7,50
Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse <i>bunte Blattsalate mit Tomaten und Gurken</i>	10,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe <i>mit Grießnockerl oder Frittaten oder Leberknödel oder Speckknödel</i>	4,50
Tiroler Gerstlsuppe	4,50
Zwiebelsuppe <i>mit Tiroler Kaspressknödel (2Stck.)</i>	7,50

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter auch nach unseren Tageangeboten

Alle Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

Traditionelles Österreich

Schweinsschnitzel "Wiener Art"	12,50
<i>in Butterschmalz gebraten, mit Petersilkartoffel oder Pommes und Preiselbeeren</i>	
Cordon bleu	14,50
<i>in Butterschmalz gebraten, mit Pommes und Preiselbeeren</i>	
Zwiebelrostbraten vom Beiried	17,80
<i>mit gerösteten Zwiebeln, Röstkartoffel & Speckbohnen</i>	
Knuspriges Backhendl	14,90
<i>mit Kartoffel-Gurken-Salat</i>	
Faschierte Laibchen	12,50
<i>vom heimischen Rind mit Erdäpfelpüree</i>	
Tiroler Gröstl	9,90
<i>mit Spiegelei & und Speckkrautsalat - im Pfandl serviert</i>	

Fleischeslust

Aunerhof Ribeye	29,00
<i>auf Kartoffel-Gemüse Gröstl</i>	
Pfeffersteak (250g)	29,50
<i>mit Folienkartoffel</i>	
Entrecôte Double (ab 2 Personen) pro Person	29,00
<i>doppeltes Zwischenrippenstück rosa gebraten mit Kartoffeln und Gemüse (am Tisch tranchiert)</i>	

Hausmannskost aus Nord- & Südtirol

Tiroler Schlutzkrapfen <i>in brauner Butter geschwenkt, dazu Parmesan & Salat</i>	12,50
“Tiroler Pasta” <i>hausgemachte Tagliatelle mit rosa gebratenen Rindfleischstreifen, Schwammerl, Speck, Jungzwiebel und Cherrytomaten</i>	16,50
Tiroler Käsepätzle <i>mit grünem Salat - im Pfandl serviert</i>	9,90
Spagheetti Bolognese	8,90
Linguine alio e olio <i>mit Scampi</i>	16,50

Das Mehr vom Meer

Kross gebratener Zander <i>auf Linsen-Balsamicogemüse und Kartoffel</i>	17,90
In Knoblauch gebratene Scampi <i>auf Kartoffelwürfel und Kirschtomaten</i>	21,50

Dessert

Crème brûlée	8,50
Kaiserschmarrn im Pfandl <i>mit Zwetschgenröster oder Apfelmus oder Preiselbeeren (evtl. Wartezeit mind. 20 Min.)</i>	8,50
Schokoladenfondue <i>mit Toblerone & frischen Früchten</i>	7,50
Lauwarmer Schokoladenbrownies <i>hausgemachten Sorbet</i>	6,90
Palatschinken nach Ihrer Wahl <i>Schokolade- oder Marillenfüllung</i>	6,50
Topfenpalatschinken gratiniert	8,50
Scarpina <i>Zitronensorbet mit Wodka & Prosecco verrührt</i>	5,90

Aperitif

Glas französischer Rosé	4,50
Glas Prosecco Holunder	5,30
Glas Prosecco	4,60
Glas Prosecco Rosé	4,60
Veneziano	5,90
Aunerhofs-Aperitif <i>Prosecco mit frisch pürierten Früchten</i>	5,60
Negroni <i>Campari, Gin, Martini rosso</i>	6,50

alkoholfreie Aperitif

Sanbitter 0,2l	3,50
Kombucha Classic, Quitte oder Cranberry	0,2l 3,50