



zom. *Wirtshaus*

Mittagskarte von 12:00 bis 16:00 Uhr

Zum snacken - alleine oder zu zweit

- 05,50 Knuspriges Hausbrot zum „Zomm.“ tunken mit hausgemachten Grammelschmalz
- 17,60 Zomm. marenden – Südtiroler Speck, würziger Bergkäse, saure Garnituren, hausgemachte Aufstriche, Sauerteigbrot

Vorspeisen

- 15,40 Halbes Duzent „Kaiserschnecke“ aus Ellmau in Kräuter-Knoblauchbutter, gratiniert mit Käse und dazu Sauerteigbrot
- 13,90 Tranchen vom Eismeersaibling, im Haus kalt geräuchert, mit Kren, Dillöl und Sauerteigbrotcracker
- 14,90 Beef Tartar „el classico“ (80 Gramm) von der Rinderhuf mit geschmortem Zwiebel, Eigelb und getostetem Sauerteigbrot
- 12,90 Zomm. Kräutersalat mit Tiroler Paradeisern und Büffelmozzarella ✓
- 15,20 mit „Add-on“: 18 Monate gereifter hausgemachter Schinken
- 12,90 Kaspressknödel auf gemischten Blattsalaten und Hausdressing ✓

Suppen

- 08,80 Kürbiscremesuppe vom Tiroler Bauern mit hausgemachten Frischkäseravioli ✓
- Klare Rinderkraftsuppe mit
- 06,90 Kaspressknödel
- 05,90 Kräuterfrittaten

Hauptspeisen die mit der Saison gehen

- 28,80 Filet vom Leutascher Eismeersaibling mit Kukuruzrisotto, Sweet - Chillilack und Paradeiserschaum
- 17,60 Hausgemachte Ravioli mit Topfen – Kürbisfülle und Graukäsesauce ✓
- 18,80 Szegediner Gulasch von Rupert's Bioschwein mit Petersilienerdäpfel und Beilagensalat

Klassiker Hauptspeisen

- 36,90 Entrecôte 250gr. (Rohgewicht) vom heimischen Rind, mit hausgemachten Pommes frites, Sweet – Chilli - Kukuruz und einer Sauce nach deiner Wahl: Kräuterbutter, Rotweinsauce, Pfeffersauce
- 24,50 Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Erdäpfelsalat *oder* hausgemachten Pommes frites
- 26,70 Tafelspitz, Knochenmark, Suppengemüse, Apfelkren, Cremespinat, Röstkartoffeln
- 16,70 Rinder - Bolognese, hausgemachte Pasta, Bergkäse und gemischter Salat

Unsere *wechselnden Tagesgerichte* empfehlen wir dir gerne zusätzlich.

Bei Allergien und jeglichen Fragen sprich einfach mit unseren lieben Servicemitarbeitern. Bitte habe Verständnis, dass wir für jede Beilagenänderung 90 Cent verrechnen. Für kleine Portionen ziehen wir zwei Euro ab.

