



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Aperitif

Preisel-Peter

4,20

Glaserl Veltinder vom Waldschütz,
Wildpreiselbeersirup & Schuß Soda

Martini Royal

4,40

Gösser Stiftsbräu dunkel

3,-

Glaserl vom Jungen Waldschütz

3,50

Weinempfehlung

Die Sattler- Hausweine

3,50

2018 Grüner Veltliner, Fam. Waldschütz, Wagram
2017 Zweigelt, Fam. Salzl, Illmitz

Weißweinempfehlung

2018 Chardonnay, Fam. Salzl, Illmitz

4,-

2019 der Junge Waldschütz, Wagram

3,50

2019 Riesling – kleine Flasche, FWW, Wachau

12,50

Rotweinempfehlung

2018 Syrah Reserve, J. Scheiblhofer, Andau

5,-

Kleinflaschen

Big John, Scheiblhofer, Andau

17,-

Haideboden, Umathum, Frauenkirchen

19,50

Zweigelt Unplugged, Reeh, Andau

17,-

Villa Antinori Rosso IGT, Firenze

19,50

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Vorspeisen

Das Gedeck 3,20

2 Jourgebäck, Topfenaufstrich, Griebenschmalz

Hirschschinken 8,90

auf Apfel-Nußsalat

Tomaten-Zwiebelmarinade

Carpaccio vom Rotwild 12,90

Marinierte Steinpilze und Ruccola

Tiroler Schlutzkrapfen - hausgemacht

Graukas-Gorgonzola-Kartoffelfülle, braune Butter, Bergkäse

8,90 ✓

Herbstliche Blattsalate

9,50

& geräucherte Entenbruststreifen

Kernöl, Trauben und Walnüsse

Wildschweinterrine

9,50

Sauce Cumberland, Ingwerrüben, Vogerlsalat



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Suppenglück

Rindssuppe

Wahlweise mit **Leberknödel** 4,00

Tasse 5,20

Teller

Frittaten oder Fadennudeln 3,20

Tasse 4,00

Teller

Kürbiscremesuppe 4,50

Knoblauchsuppe 5,--

mit Knoblauchbaguette

Zwiebelsuppe 5,--

mit Käsetoast

Warme Vorspeisen

Bandnudeln mit Wildsugo 7,50

mit Parmesanspännen

Kartoffelblättl 7,50

mit Sauerkraut

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

G'sundes Grünzeug

Kleiner gemischter Salat

4,50 ✓

Bauernsalat

7,20

Blattsalate, geröstetes Brot- u, Speckwürfel

Blattsalate mit Räucherlachs & marinierten Shrimps, Cocktailsauce

13,50 ✓

Hendlbrust gebacken

12,90

auf großem, gemischten Salat.

Kernöl, Kerne

Schafskäsesalat

9,90 ✓

Gurken, Tomaten, Schafskäse, Paprika, Oliven

Blattsalate mit Thunfisch

9,90

Ei, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel

Mozzarella & Tomaten

8,90 ✓

Basilikum-Pesto, Salatgarnitur

dazu schmeckt...

Knoblauchbaguette

2,90 ✓

Vollkornbrot - zwei Scheiben

0,90 ✓

Semmel - Gebäck

0,90

Jourgebäck

1,80 ✓

zwei Stück

Glutenfreies Kornweckerl

1,00 ✓

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Gansl



2

Auf Vorbestellung
oder solange der Vorrat reicht
1. bis 24. November

¼ Gansl

Blaukraut
Bratapfel
Kartoffelknödel

20,80

¼ Gansl mit doppelten Beilagen
für 2 Personen

30,–



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Wildgerichte

Zart rosa gebratener 28,50

Hirschrücken

Holundbeersauce, Schupfnudeln, Rosenkohl

Piccata vom Wildschwein 21,-

Tomaten-Penne mit Fenchel

Wild-Hasenfilet 25,50

Korianderrahm

Gedünsteter Speckwirsing, Polentataler

Rehschnitzel 18,50

mit Nuß-Kürbiskernen gebacken, Preiselbeeren;
Kartoffel-Vogerlsalat

Schmorbraten vom Hirsch 18,80

mit Kastanien

Serviettenknödel und Blaukraut

Hirschragout 15,50

Spätzle und Rosenkohl



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel

in der Pfanne gebacken

dazu servieren wir Preiselbeeren,
wahlweise Petersilienkartoffeln / Pommes frites /
Kartoffel-Vogerlsalat

vom Schwein oder vom Hühnerfilet

13,20

vom Tiroler Kalb

18,20

Kleine Portion (Schwein o. Huhn)

10,50

Kleine Portion (Kalb)

16,20

Zwiebelrostbraten

19,20

Gebratene Beiriedschnitte, würzige
Zwiebelsauce, Eierspätzle, Speckbohnen
Kleine Portion

17,20

Wirtshausgulasch

12,20

Saftiges Rindsgulasch mit Würstl,
Serviettenknödel

Kaiserschmarrn

10,50 ✓

Apfelmus & Zwetschenröster,
Rosinen auf Wunsch

Moosbeerschmarrn

10,50 ✓



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

einfach klassisch & guad

Grillteller

17,80

Rindsentrecôte, Schweinefilet, Würstl,
Hühnerfilet, Gemüse, Kräuterbutter,
Grillsauce, Pommes frites

Filetsteak

Bestes österreichisches Kalbinnenfleisch – erlesene Teile von weiblichen Rindern, die maximal 24 Monate alt sind und noch nicht abgekalbt haben.

mit Kräuterbutter & Pfefferrahmsauce,
mediterranes Gemüse, Rösti
180 gr
250 gr

22,50

29,80

Sattler's Pfeffertopf

17,80

Schweinemedallions, feurige Currysauce,
Pfefferkörner, Pfefferoni, Tomatenpaprika,
Mandelreis
Kleine Portion

15,80

Tiroler Schnitzel

14,20

Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck,
Petersilkartoffel, Preiselbeeren

Fisch

Zanderfilet vom Grill

18,20

Spinatsockel, Gemüse, Kräuterbutter,
Petersilkartoffel



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

vegetarisch

Kasspatzl

10,40 ✓

Almkäse, Röstzwiebel
Kleine Portion

8,40 ✓

Kartoffelblatt'l

mit Sauerkraut (8 Stück)
Kleine Portion – 5 Stück

9,80 ✓

7,80

Klassische

10,50 ✓

Gemüseplatte

Buntes Gemüse, gebackene Champignons mit
Sauce Tartare, Sesamkartoffel

Tiroler Schlutzkrapfen

10,50

Graukas-Gorgonzola-Kartoffelfülle, braune Butter,
Bergkäse – als Hauptgericht

Nachspeisen

ein Blick in unsere Dessertkarte lohnt sich



Tiroler Gastlichkeit verbindet.

Tiroler Marend & Jause

ACDGLMH	Die echte Tiroler Marend	13,20
	Speck, Schinken, Kaminwurz'n, Bergkäse, ger. Forellenfilet, Schmalz, Graukäse + Bauernobstler	2,50
ACGM	Tiroler Bauernspeck oder gekochter Landschinken - Pfefferoni, Kren, Gurkerl	11,00
ACG	Speckbrot / Schinkenbrot / Käsebrot Gurkerl, Ei, Tomate	6,90
ACG	Graukäse Käserei Plangger, Walchsee Tiroler Käsespezialität aus Magermilch, die mittels natürlicher Kulturen über Nacht dickgelegt wird. Am darauf folgenden Tag hat die Milcheine gallertartige Konsistenz, jetzt heißt es Rühren und Erhitzen. Im nächsten Schritt wird der Topfen mit dem Käsetuch herausgehoben und gepresst. Danach Salz und Pfeffer dazu, anschließend wird die Topfenmasse in der Topfenmühle zerkleinert und in die Käseformen gefüllt. In den Formen wird nochmals gepresst und nach ca 18 Stunden kommt der frische Graukäse in den Reiferaum. Nach 10 bis 14 Tagen ist er ausgereift.	9,20 ✓
CGL	Graukäse & Saure Wurst In Essig & Öl, Zwiebel	9,20
ACGM	Sattlerwirt's Wurstsalat Käse, Wurst, Gurkerl, Zwiebel, Paprikastreifen, Ei	8,80
ACGM	Saure Wurst Extrawurst in Essig & Öl, viel Zwiebel	6,50
ACDFG	Geräuchertes Forellenfilet & Lachs Oberskren, Toastbrot, Butter	12,40 ✓
AGHMG	Tiroler Wirtshaus-Käseteller Obst, Walnüsse, Feigensenf Kleine Portion (Dessert)	10,90 ✓ 7,80 ✓
AM	Frankfurter Würstl , Senf, frischer Kren, Brot	4,40
	St.Johanner Würstl , Senf, frischer Kren, Brot	4,80
AG	Kleines Rindsgulasch m. Brot	7,20
ACGL	Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl mit Brot	7,20

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch