

Herzlich Willkommen!

Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen, ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss! Daher informieren wir Sie in der Karte und auf Nachfrage - tagesaktuell - gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -Unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte und Spuren der Allergene können nicht ausgeschlossen werden.

A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere	C Eier	H Schalenfrüchte
L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere	D Fisch	E Erdnuss
F Soja	G Milch od. Laktose		

Lieber Gast!



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Kalb und Schwein: Fleisch aus Österreich

Fa. Riedhart, Wörgl / Fam. Anker, Kaissenhof Ebbs /
Fa. Wäger, Ebbs / Fa. Weinbauer, Kufstein / (Fa. Kirchdorfer)

Milch und Milchprodukte: Aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Tirol Milch und Käserei Plangger, Walchsee

Eier: Aus österreichischer Bodenhaltung

AMA Mostviertel - Biberbach; Freilandeier Schöberlbauer, Buchberg

Kartoffel, Obst und Gemüse der Saison:

Aus heimischer Landwirtschaft - Fam. Posch, Thaur
Fa. Riedhart, Wörgl

Wild: Von der Jagdgenossenschaft Ebbs & Umgebung

Forelle & Saibling: Fischzucht Hechenberger, Rettenschöss, Pötting
(nach Verfügbarkeit)

Unsere Küchenzeiten

Täglich geöffnet - KEIN Ruhetag - KEIN Betriebsurlaub

Mittags 11:30 Uhr bis 14.00 Uhr und Abends 17.15 Uhr bis 21.15 Uhr
(Küchen Annahmeschluß), Nachmittags - „Kleine Karte, Eis- & Kuchen“
Festspiele Erl - „Kleine Festspielkarte“ nach der Aufführung

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Vorspeisen

AGML	Das Gedeck auf Wunsch pro Person	2,90	
	2 Jourgebäck, Topfenaufstrich, Griebenschmalz		
ACDFG	Geräuchertes Forellenfilet	7,80	✓
	Preiselbeerobers, Zwiebelringe, Weißbrot		
ACGMP	Carpaccio vom Rind	12,50	
	Bergkäse, Kapernbeeren, Weißbrot		
ACG	Tiroler Schlutzkrופן - hausgemacht		
	Graukas-Kartoffelfülle, braune Butter, Bergkäse		
	Vorspeise	8,80	✓
	Hauptgericht	11,50	✓
DGMP	Räucherlachs mit Kartoffelrösti	9,50	✓
	Gemüsetartar, Salatgarnitur		
ACGLM	Veltliner Kalbsbeuscherl	7,90	
	Serviettenknödel		

Suppenglück

L	Rindssuppe		
ACG	Wahlweise mit gebackenen Leberknödel		
AC	Tasse	4,00	
	Teller	4,80	
	Frittaten oder Fadennudeln		
	Tasse	3,00	
	Teller	3,80	
ACGL	Krafft-Teller		
	Rindssuppe mit Nudeln, Rindfleisch, Gemüse, Würstl, Leberknödel		
	Vorspeise	4,80	
	Hauptgericht	8,20	
AGP	Knoblauchsuppe mit Knoblauchbaguette	4,50	
ACGO	Zwiebelsuppe mit Käsetoast	4,50	

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

G'sundes Grünzeug

GLMP	Kleiner gemischter Salat	4,00	✓
ALFGMP	Kleiner Bauernsalat Blattsalate, geröstetes Brot- u, Speckwürfel	5,80	
ALBCDGMPP	Blattsalate mit Räucherlachs & marinierten Shrimps , Cocktailsauce, Weißbrot	12,20	✓
CLGMP	Großer gemischter Salat Schinken, Ei, Käse	9,50	
ALCGMP	Hendlbrust gebacken Großer gemischter Salat, Kernöl, Kerne	11,50	
ALFGMP	Schafskäsesalat Gurken, Tomaten, Blattsalate, Oliven	9,50	✓
ALCDGMOP	Blattsalate mit Thunfisch Ei, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel	9,50	✓
ALGMP	Mozzarella & Tomaten Basilikum-Pesto, Salatgarnitur	8,80	✓

dazu schmeckt...

AGMP	Knoblauchbaguette	2,50	✓
AGMP	Vollkornbrot - zwei Scheiben	0,80	✓
	Semmel - Gebäck	0,80	
AGMP	Jourgebäck zwei Stück	1,40	✓
NF	Glutenfreies Kornweckerl	0,90	✓

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Wirtshausklassiker

AC	Wiener Schnitzel	
	in der Pfanne gebacken	
	dazu servieren wir Preiselbeeren,	
LMP	wahlweise Petersilienkartoffeln / Pommes frites / Kartoffel-Vogerlsalat	
	vom Schwein oder vom Hühnerfilet	11,70
	vom Kalb	17,90
	Kleine Portion (Schwein o. Huhn)	9,50
	Kleine Portion (Kalb)	14,50
AL	Tiroler Leber	17,20
	Gebratene Kalbsleberscheiben, Tomaten, Zwiebel, Speck, Erdäpfelwirler	
ACGLM	Vellliner Kalbsbeuscherl	10,80
	Serviettenknödel, im Töpfchen serviert	
ACLM	Zwiebelrostbraten	18,70
	Gebratene Beiriedschnitte, würzige Zwiebelsauce, Eierspätzle, Speckbohnen	
	Kleine Portion	16,50
ACG	Wirtshausgulasch	11,50
	Saftiges Rindsgulasch mit Würstl, Serviettenknödel, Krautsalat	
ACGO	Kaiserschmarrn	9,90 ✓
	Apfelmus & Zwetschkenröster, Rosinen auf Wunsch	
	Kleine Portion	8,00
ACG	Moosbeerschmarrn	9,90 ✓
	Kleine Portion	8,00

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Kaiserschmarrn

einfach klassisch & quad

GMP	Sattler Grillteller Rindsentrecôte, Schweinefilet, Würstl, Hühnerfilet, Gemüse, Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites	16,20
CG	Medaillons vom Schweinefilet Pilzrahmsauce, Gemüse, Kartoffelkrapfen Kleine Portion	15,90 13,90
GLH	Traditioneller Pfeffertopf Schweinemedillons, feurige Currysauce, Pfefferkörner, Pfefferoni, Tomatenpaprika, Mandelreis Kleine Portion	15,90 13,90
ACG	Tiroler Schnitzel Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck, Petersilkartoffel, Preiselbeeren	13,90
ACGLM	Ofenfrische Schweinshaxe - auf Vorbestellung! Sauerkraut, Kartoffel, Serviettenknödel, Senf, Kren und Krautsalat Für zwei Personen	22,00

Fisch

ADGM	Zanderfilet vom Grill Spinatsockel, Gemüse, Kräuterbutter, Petersilkartoffel	16,70	✓
ADG	Bachforelle o. Saibling - nach Verfügbarkeit Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb Mit Kräutern in der Alufolie gebraten o. „blau“ Petersilkartoffel, Blattsalate	16,90	✓
ACDG	Dorschfilet gebacken Petersilkartoffel, Gemüse, Sauce Tartare	10,20	✓
ACB	Pikante Knoblauchspaghetti mediterran mit 5 Scampis	16,90	✓

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Steaks

AMLG Filetsteak

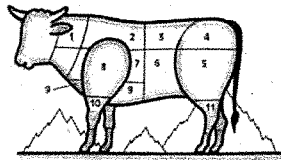
Vom australischen Jungstier – ausgesuchte vorgereifte Stücke der Premiumqualität
mit Kräuterbutter & Pfefferrahmsauce,
mediterranes Gemüse, Rösti

180 gr	19,80
250 gr	28,50

AFGLO Dry Aged Steak nach Florentina Art

aus Österreich – nach Ihrem Wunsch gebraten
40 Tage luftgetrocknet bei 2 – 4 Grad. Durch die perfekte Luftzirkulation verliert das Qualitätsfleisch an Flüssigkeit, intensiviert seine kräftigen Eigengeschmack und gewinnt seine zarte Konsistenz...so entsteht exklusiver Fleischgenuß
Maiskolben, mediterranes Gemüse,
Rosmarinkartoffel,
Kräuterbutter und zweierlei Grillsaucen

250 gr	28,50
350 gr	34,80



ACMPG Beiriedschnitte - Rumpsteak

aus Südamerika – nach Ihrem Wunsch gebraten
Ein Teilstück des Hinterviertels zwischen der Hochrippe und der Hüfte

Serviert mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot,
gebackenen Zwiebelringen, buntem Salatteller

200 gr	19,00
300 gr	26,50
Auf Wunsch mit Pommes frites	2,00

○ ... und dazu ein kleines oder großes

Flascherl vom Big John J. Scheiblhofner	17,00
	29,50

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

vegetarisch

ACG	Tiroler Schlutzkrapfen	11,30	✓
	Hausgemacht, Graukas-Kartoffelfülle, braune Butter		
ACGH	Kasspatzl	9,90	✓
	Almkäse, Röstzwiebel, gemischter Salat Kleine Portion	7,90	✓
ACGH	Kartoffelblatt'l mit Sauerkraut	9,80	✓
	Kleine Portion	7,50	✓
ACGN	Gemüseplatte	10,50	✓
	Buntes Gemüse, gebackene Champignons, Sesamkartoffel, Kräutersauce		

Ein vegetarisches Gericht finden Sie auf der
Wochenkarte

✓

unsere Toasts

AFGMP	Spezialtoast	10,90
	Schweinerückensteak, Zwiebel, Champignons, Paprikastreifen, Kräuterbutter, gemischter Salat	
AGMP	Steak-Toast	15,70
	Kleines Beiried & Schweinefilet auf Toast mit Cocktailsauce, Kräuterbutter, knuspriger Speck und glacierte Tomaten, gemischter Salat	
ACGLMOP	Schinken-Käse-Toast	4,50
	+kleiner Salat	6,80

Nachspeisen

ein Blick in unsere Dessertkarte lohnt sich

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Tiroler Marend & Jause

ACDGLMH	Die echte Tiroler Marend Speck, Schinken, Kaminwurz'n, Bergkäse, ger. Forellenfilet, Schmalz, Graukäse + Bauernobstler	11,70 2,50
ACGM	Tiroler Bauernspeck oder gekochter Landschinken - Pfefferoni, Kren, Gurkerl	9,00
ACG	Speckbrot / Schinkenbrot / Käsebrot Gurkerl, Ei, Tomate	6,50
ACG	Graukäse Käseerei Plangger, Walchsee <small>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 Käsefuch 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.</small>	8,50 ✓
CGL	Graukäse & Sulze In Essig & Öl, Zwiebel	9,20
ACGM	Sattlerwirt's Wurstsalat Käse, Wurst, Gurkerl, Zwiebel, Paprikastreifen, Ei	7,80
ACGM	Saure Wurst Extrawurst in Essig & Öl, viel Zwiebel	6,00
ACDFG	Geräuchertes Forellenfilet & Lachs Oberskren, Toastbrot, Butter	10,80 ✓
AGHMG	Tiroler Wirtshaus-Käseteller Obst, Nüsse, Feigensenf Kleine Portion (Dessert)	10,80 ✓ 7,80 ✓
AM	Frankfurter Würstl, Senf, frischer Kren, Brot	4,20
	St.Johanner Würstl, Senf, frischer Kren, Brot	4,50
AG	Kl. Rindsgulasch m. Brot	6,90
ACGL	Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl mit Brot	6,9
		0

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Sattlerwirt