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.

Huhn und Schwein: Fleisch aus Österreich
Fa. Riedhart, Wörgl / Fa. Huber, St. Johann
Fa. Weinbauer, Kufstein / (Fa. Kirchdorfer)

Milch und Michprodukte: 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 Jourgebäck, Topfenaufstrich, Griebenschmalz	3,20
ACDFG	**Geräuchertes** **Forellenfilet & Räucherlachs** Oberskren, Zwiebelringe, Toast & Butter	11,80
ACGMP	**Carpaccio vom Rind** Bergkäse, Kapernbeeren, Weißbrot	12,50
ACG	**Tiroler Schlutzkrapfen - hausgemacht** Graukas-Gorgonzola-Kartoffelfülle, braune Butter, Bergkäse	8,90 √
ACGLM	**Veltliner Kalbsbeuscherl** Serviettenknödel	8,20
ACGLM	**Kartoffelblatt'l mit Sauerkraut**	7,50 √

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	**Kraft-Teller** Rindssuppe mit Nudeln, Rindfleisch, Gemüse, Würstl, Leberknödel	
	Vorspeise	5,20
	Hauptgericht	8,20
AGP	**Knoblauchsuppe mit Knoblauchbaguette**	5,--
ACGO	**Zwiebelsuppe mit Käsetoast**	5,--

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

√ = Vegetarisch

G'sundes Grünzeug

GLMP	**Kleiner gemischter Salat**	4,30	√
ALFGMP	**Bauernsalat** Blattsalate, geröstetes Brot- u, Speckwürfel	6,90	
ALBCDGMP	**Blattsalate mit Räucherlachs & marinierten Shrimps,** Cocktailsauce	12,90	√
CLGMP	**Großer gemischter Salat** Schinken, Ei, Käse	9,90	
ALCGMP	**Hendlbrust gebacken** auf großem, gemischter Salat, Kernöl, Kerne	12,90	
ALFGMP	**Schafskäsesalat** Gurken, Tomaten, Blattsalate, Oliven	9,90	√
ALCDGMOP	**Blattsalate mit Thunfisch** Ei, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel	9,90	
ALGMP	**Mozzarella & Tomaten** Basilikum-Pesto, Salatgarnitur	8,90	√

dazu schmeckt...

AGMP	**Knoblauchbaguette**	2,90	√
AGMP	**Vollkornbrot** - zwei Scheiben	0,90	√
	Semmel - Gebäck	0,90	
AGMP	**Jourgebäck** zwei Stück	1,80	√
NF	**Glutenfreies Kornweckerl**	1,00	√

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

√ = Vegetarisch

Gattermirt

Wirtshausklassiker

AC **Wiener Schnitzel**
in der Pfanne gebacken
dazu servieren wir Preiselbeeren,
LMP wahlweise Petersilienkartoffeln / Pommes frites /
Kartoffel-Vogerlsalat

vom Schwein oder vom Hühnerfilet	12,90
vom Kalb	18,20
Kleine Portion (Schwein o. Huhn)	9,90
Kleine Portion (Kalb)	16,20

AL **Tiroler Leber** 18,80
Gebratene Kalbsleberscheiben, Tomaten,
Zwiebel, Speck, Erdäpfelwirler

ACGLM **Veltliner Kalbsbeuscherl** 12,20
Serviettenknödel, im Töpfchen serviert

ACLM **Zwiebelrostbraten** 19,20
Gebratene Beiriedschnitte, würzige
Zwiebelsauce, Eierspätzle, Speckbohnen
Kleine Portion 17,20

ACG **Wirtshausgulasch** 11,80
Saftiges Rindsgulasch mit Würstl,
Serviettenknödel

ACGO **Kaiserschmarrn** 10,50 √
Apfelmus & Zwetschkenröster,
Rosinen auf Wunsch

ACG **Moosbeerschmarrn** 10,50 √

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern
√ = Vegetarisch

Sattlermühl

einfach klassisch & guad

GMP	**Sattler Grillteller** Rindsentrecôte, Schweinefilet, Würstl, Hühnerfilet, Gemüse, Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites	17,20	
CG	**Medaillons vom Schweinefilet** Pilzrahmsauce, Gemüse, Kartoffelkrapfen	17,20	
	Kleine Portion	15,20	
GLH	**Traditioneller Pfeffertopf** **Schweinemedaillons, feurige Currysauce,** Pfefferkörner, Pfefferoni, Tomatenpaprika, Mandelreis	17,20	
	Kleine Portion	15,20	
ACG	**Tiroler Schnitzel** Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck, Petersilkartoffel, Preiselbeeren	14,20	
ACGLM	**Ofenfrische Schweinshaxe - auf Vorbestellung!** Sauerkraut, Kartoffel, Serviettenknödel, Senf, Kren und Krautsalat	24,00	
	Für zwei Personen		

Fisch

ADGM	**Zanderfilet vom Grill** Spinatsockel, Gemüse, Kräuterbutter, Petersilkartoffel	17,90	√
ADG	**Bachforelle o. Saibling** – nach Verfügbarkeit Fischzucht Hechenberger in Rettenschöß Mit Kräutern in der Alufolie gebraten o. „blau" Petersilkartoffel, Salatteller	18,40	√
ACDG	**Dorschfilet gebacken** Petersilkartoffel, Gemüse, Sauce Tartare	10,90	√
ACB	**Pikante Knoblauchspaghetti meditarran mit 5 Scampis**	18,50	√

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern
√ = Vegetarisch

Sattlerwirt

Steaks

AMLG **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

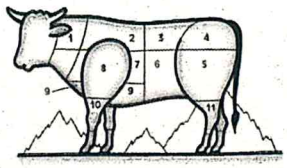
180 gr	22,50
250 gr	29,80

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	29,50
350 gr	35,80



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	21,80
300 gr	28,80
Auf Wunsch mit Pommes frites	2,50

... und dazu ein kleines oder großes

○ Flascherl vom Big John J. Scheiblhofer	17,00
	30,90

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern
√ = Vegetarisch

vegetarisch

ACG	**Tiroler Schlutzkrapfen** Hausgemacht, Graukas-Bergkäse-Gorgonzola-Kartoffelfülle, braune Butter, Röstzwiebel	13,00	√
ACGH	**Kasspatzl** Almkäse, Röstzwiebel	9,90	√
	Kleine Portion	7,90	√
ACGH	**Kartoffelblatt'l mit Sauerkraut** (8 Stück)	9,80	√
	Kleine Portion – 5 Stück	7,50	√
ACGN	**Klassische Gemüseplatte** Buntes Gemüse, gebackene Champignons, Sesamkartoffel, Kräutersauce	10,50	√
	Ein vegetarisches Gericht finden Sie auf der Wochenkarte		√

unsere Toasts

AFGMP	**Spezialtoast** Schweinerückensteak, Zwiebel, Champignons, Paprikastreifen, Kräuterbutter, gemischter Salat	13,00
AGMP	**Steak-Toast** Kleines Beiried & Schweinefilet auf Toast mit Cocktailsauce, Kräuterbutter, knuspriger Speck und glacierte Tomaten, gemischter Salat	17,90

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	12,50	
	+ Bauernobstler	2,50	
ACGM	**Tiroler Bauernspeck oder gekochter Landschinken** - Pfefferoni, Kren, Gurkerl	10,50	
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.	8,80	√
CGL	**Graukäse & Sulze** 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	11,80	√
AGHMG	**Tiroler Wirtshaus-Käseteller** Obst, Honig-Nüsse, Feigensenf	10,90	√
	Kleine Portion (Dessert)	7,80	√
AM	**Frankfurter Würstl,** Senf, frischer Kren, Brot	4,30	
	St.Johanner Würstl, Senf, frischer Kren, Brot	4,60	
AG	**Kleines Rindsgulasch m. Brot**	6,90	
ACGL	**Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl mit Brot**	6,90	

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

√ = Vegetarisch