





Suppen hausgemacht!

Tiroler Gerstensuppe und Geselchtes mit Brot	6,90
Tomatencremesuppe mit Brot	3,90
Gulaschsuppe mit Brot	4,50
Original Tiroler Knödel & gebratener Kaspressknödel serviert in einer kräftigen Rindssuppe	
1 Knödel	4,50
2 Knödel	6,50

Knödelspezialitäten hausgemacht!

Knödeltris Schwammerlknödel, Kaspressknödel und Spinatknödel serviert mit heißer Butter, frisch geriebenem Parmesan und Salat	9,90
Geröstete Knödel mit Ei und Salat	8,50
2 Stück Spinatknödel serviert mit heißer Butter, frisch geriebenem Parmesan und Salat	8,50
Original Tiroler Knödel & gebratener Kaspressknödel serviert mit Sauerkraut oder Krautsalat	
1 Knödel	4,50
2 Knödel	6,50

Nudelgerichte

Hausgemachtes Nudelgericht – lesen Sie bitte auf unserer Tafel!

Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan	8,50
---	------



Würstel von heimischen Metzgereien

1 Paar Frankfurter Würstel mit Brot, Senf und Kren	3,60
mit Röstkartoffeln und Senf	4,60
1 Paar St. Johanner Würstel mit Brot, Senf und Kren	3,90
mit Sauerkraut und Senf	4,90
2 Stück Original bayrische Weißwürste mit Bierbreze und Händlmaiersenf	4,50

Knackige Salate mit Balsamicodressing

Bauernsalat mit gebratenem Schafskäse im Zucchini mantel, dazu Knoblauchbaguette	9,50
Bauernsalat mit gebratenen Riesengarnelen, dazu Knoblauchbaguette	10,50
Wurstsalat mit Käse und Brot	6,20
Verschiedene Blattsalate	3,90
Krautsalat	2,90
Gemischter Salat nach Marktangebot	4,50



Deftiges, Traditionelles und Tirolerisches!

Carpaccio vom Rind mit hauchdünnem Bergkäse, Kürbiskernen und Ruccola dazu Knoblauchbaguette	9,50
Kalbsleber gebraten in Balsamico-Zwiebelsauce mit Röstkartoffeln	14,90
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Salat	8,90
Rahmbeuscherl (Saures Lüngertl) mit Semmelknödel	8,20
Folienkartoffel mit Pesto-Sauerrahm und Salat	5,50
Folienkartoffel mit gebratenem Speck mit Pesto-Sauerrahm und Salat	6,90
Blutwurstscheiben gebacken mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	9,50
Lammhaxerl gebraten auf Kartoffel-Gemüseragout	13,50
Käuterpalatschinken mit Gemüsefüllung	8,20
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffel und Salat	10,50
Hamburger „Gatterl Spezial“	6,90
Rindfleischsulze hausgemacht! in Essig, steirischem Kernöl und Zwiebeln mit Brot	6,50
mit Röstkartoffeln	7,90



Etwas Süßes

Eispalatschinken mit Schokosauce und Schlagobers	6,20
Apfelstrudel oder Topfenstrudel hausgemacht ohne Schlagobers	2,90
mit Schlagobers	3,50
mit Vanillesoße	3,90
mit Vanilleeis und Schlagobers	3,90
Germknödel mit Vanillesauce oder heißer Butter mit/ohne Mohn	5,10
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster <small>Weil wir den Kaiserschmarrn ausnahmslos frisch zubereiten, können wir diesen erst ab ca. 14.00 Uhr anbieten. Wir danken für Ihr Verständnis!</small>	7,90
Gefüllte Topfenknödel auf Fruchtspiegel	6,20
Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis	4,50
1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf	3,40
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties oder Schokosauce	2,40

Nur einen „KOSTER“ gibt's von allen Gerichten für Kinder, Senioren und leicht Hungrige zu kleinen Preisen!

Bei uns werden vorwiegend Produkte aus der TIROLER Landwirtschaft verarbeitet! Für unsere Kartoffelgerichte werden ausnahmslos BIO-KARTOFFELN verwendet!



Kaffeespezialitäten

Verlängerter (Tasse Kaffee)	2,10
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino mit Schlagobers	2,90
Große Tasse Kaffee	3,50
Milchkaffee (doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch)	3,50
Spezialkaffee (Verlängerter mit Baileys und Schlagobers)	3,90
Cafe Corretto (Espresso mit Grappa)	3,50

Milch und Schokolade

Milch warm oder kalt	1,70
warm mit Eierlikör	2,90
warm mit Honig	2,30
Heiße Schokolade aus frischer Milch	
mit Schlagobers	2,90
ohne Schlagobers	2,50
mit Baileys	3,90
mit Amaretto	3,90
mit Rum	3,90



Heißes und Alkoholisches 0,25 l

Heiße Zitrone oder Skiwasser heiß	2,00
Glühwein	3,90
Jagatee	4,50
Tee mit Rum	3,20
Tee mit Zitrone oder Milch Schwarztee, Kamille, Bio-Früchte, Bio-Minze, Hagebutte, Bio-Grüner Tee, Bio-Kräuter, Bio Earl-Grey, Bio-Rotbusch	2,20

Fruchtsäfte natur-pur oder gespritzt

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere von Rauch	
pur 0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,80
gespritzt 0,3 l / 0,5 l	2,20 / 3,40
Hollerblüte, Wildpreiselbeer von Darbo	
gespritzt 0,3 l / 0,5 l	2,20 / 3,40

Tiroler Mineralwasser und Limonaden

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,70
Coca Cola light 0,33 l	2,60
Original Almdudler 0,33 l	2,60
Montes Tiroler Mineralwasser mit Kohlensäure 0,3 l / 0,7 l	2,10 / 4,50
Skiwasser Himbeer-Zitrone 0,3l / 0,5l	2,20 / 3,40



Bier von Hier – gebraut in St. Johann

Huber Bier Spezial 0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,70
Radler 0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,70
Huber Hefeweizen hell, dunkel 0,5 l	3,80
Clausthaler , alkoholfreies Bier 0,5 l	3,50

Bier aus Bayern

Franziskaner Hefeweizen hell, dunkel 0,5 l	3,80
Alkoholfreies Hefeweizen Franziskaner 0,5 l	3,80
Leichtes Hefeweizen Franziskaner 0,5 l	3,80

Roter und Weißer aus der Literflasche

Gespritzer weiß oder rot 0,25 l	2,40
Blauer Zweigelt , Landwein, Burgenland 0,125 l	1,80
Kalterer See , leichter Rotwein aus Südtirol 0,125 l	1,80
Grüner Veltiner , trockener Weißwein 0,125 l	1,80



Note und Weiße vom Weingut Römerstein

Familie Waltschek – Illmitz im Burgenland

Blauer Zweigelt Classic

Aromen von Herzkirschen und Zwetschken, zart würzig, mit einem Hauch Bitterschokolade.

0,7 l	20,00
0,125 l	3,50

Pinot Noir Reserve

Aromen nach Himbeere und Brombeere.

0,7 l	21,70
0,125 l	3,50

St. Laurent

In der Nase dunkle Beeren, einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll. Feinkörniges Tannin und zarter Vanilleton im Abgang.

0,7 l	21,90
0,125 l	3,70

Syrah Reserve

Beerenaroma, Erdbeere, Kirsche, zarter Vanilleton.

0,7 l	21,90
0,125 l	3,70

Pinot Blanc Kabinett classic

Weißer Burgunder mit fruchtigem Duftspiel nach Marille.

0,7 l	19,30
0,125 l	3,10

Grüner Veltiner Kabinett

Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Pikant und erfrischend mit lebendiger Säure.

0,7 l	18,60
0,125 l	3,00



Roter und Weißer vom Zwickelstorfer

Höflein/Bruck a. d. Leitha in Niederösterreich

Zweigelt Steingarten

Typisches Zweigeltbouquet weicher Trinkfluss, markantes Tanningerüst.

0,7 l 27,10
0,125 l 4,50

Chardonnay

Dezente Apfelanklänge, Pfirsich und Zitronenmelisse. Abgang an Grapefruit erinnernd.

0,7 l 25,50
0,125 l 4,20

Weißer aus Italien

Cantina di Custoza – Sommacampagna

Bianco di Custoza

Trauben: Riesling, Chardonnay, Trebbiano, Tocai Friulano, Garganega – intensives Bukett, würzig

0,7 l 15,50
0,125 l 2,70

Schaumweine

Prosecco von Zonin Italien

0,7l 20,60
0,1l 2,90

Schlumberger sparkling brut 0,7 l 23,40

Veuve Cliquot Ponsardin Champagner 0,7 l 59,90



Schnäpse und Bitters 0,2 cl

Hausbrand (Tiroler Zwetschker) 2,60

Obstler 2,00

Williams mit Birne 2,90

Wodka mit Feige 2,90

Grappa Brunello di Montalcino 4,20

Grappa di Passito 4,20

Cacacha (Zuckerrohrbrand) 2,90

Averna, Ramazotti, Jägermeister, Fernet 2,90

Echte Edelbrände von Hämmerle
Marille, Vogelbeere, Kriecherl 4,20

Whiskey und Liköre 0,2 cl

Jonnie Walker Black Lable 3,50

Chivas Regal 3,50

Scharlachberg 2,90

Baileys 3,00

Tia Maria 2,80

Schilehrer Kaffee 2,90

Heiße Oma, Eierlikör mit Schlagobers 3,50

Gin-Sprite 0,4cl 4,00



Rauchwaren

Marlboro, Marlboro lights	4,50
Gauloises legeres	4,30
Dannemann Spezial, Zigarillo, Stück	0,90
Independence Tubos, Stück	2,90
Santa Damania Dom. Republik, Stück	8,80

Vielen Dank für Ihren Besuch!