

Vorspeisen



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Fritatten 3,90 €

Zweierlei Knödel in der Rindssuppe mit Leberknöderl und Grießnockerl 4,50 €

Vorspeisenvariationen

Kalbstafelspitzsülzchen auf Wildkräutersalat mit Kernöldressing 7,90 €

„**Koster Teller**“ feine Variation von Dreierlei Vorspeisen 9,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillten Schwammerln
auf Rucolabeet mit Balsamicoglace 10,50 €

Brotkörberl und Aufstriche 5,50 €

Drei Stück Schlutzkrapferl mit Kürbis-Pignolibutter 7,90 €

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing und Croutons 4,50 €

Bunter Blattsalat mit steirischem Kürbiskerndressing 4,90 €



Steaks & Traditionelles



Filetsteak

auf Gemüse-Kartoffelgröstel, Speckbohnen und dunkler Rotweinsauce 26,90 €

Pfeffersteak von der Rinderlende

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 19,50 €

Mixed Grill

saftige Steaks vom Rind, Hühnchen und Schwein mit Pommes frites und mediterranem Gemüse 14,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende mit knusprigen Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle 14,50 €

Kalbsleberscheiben vom Grill

mit gebratenen Speckstreifen und Tomatenscheiben dazu knusprige Bratkartoffeln und Preiselbeeren 15,50 €

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schweinsrücken 10,90 €

vom Tiroler Milchkalb 17,90 €

„Köndlötzer Bauernbratl“

saftiges Schweinsbratl und Schweinerücken mit in der Soße geschmorten Kartoffeln und Gemüse,
dazu Semmelknödel und Krautsalat 12,50 €

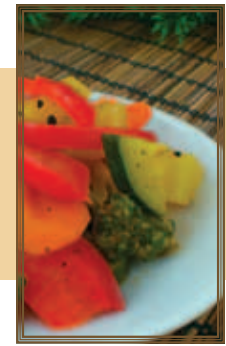
Herrengröstel

mit Rindfleisch, Speck und Spiegelei dazu Krautsalat 9,50 €





Aus dem Wasser & Vegetarisch



Filet vom heimischen Saibling „Tiroler Art“
mit Speckschwammerl, Rosmarinkartoffeln und Weißweinschaum 16,50 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet in der Schwarzbrotkruste
auf schwarzen Berglinsen, Gemüsemikado und Weisweinschaum 15,50 €

Vegetarisches

Spinatstrudel
mit Schafskäse auf Tomatensoße und kleiner Salatgarnitur 10,50 €

Kasspätzle
mit würzigem Heumilch-Bergkas und Röstzwiebeln im Pfandl serviert dazu Krautsalat 9,50 €

Nockerl Tris
gebackenes Kasnockerl, Spinatknödel und Schlutzkrapferl mit aufgeschäumter Butter,
frisch gehobeltem Parmesan und kleinem Salat 11,50 €

Almkasnudeln
hausgemachte Tagliatelle an einer getrüffelten Schwammerlsoße im
Käselaiib serviert 12,50 €



Knackig frische Salate



Haussalat

steirisches Landhendlfilet auf gemischtem Salat mit gegrilltem Schafskäse im Speckmantel 12,90 €

Steirischer Backhendelsalat

gebackenes steirisches Landhendlfilet auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen 12,50 €

„Der Koloss von Rhodos“

bunte Salate mit gegrillten Fleischstreifen vom Rind, Schwein und Hühnchen auf Kartoffelrösti und Knoblauchdip 13,90 €

„Fischschlemmersalat“

Blattsalatbouquet mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, gegrilltem Fischfilet
und gegrillter Riesengarnele mit Dillsoße 14,50 €

„Tiroler Hirtensalat“

bunte Blattsalate mit gegrillten Schwammerl und Speck an einem Kürbiskerndressing
dazu geröstete Körndeln und Tiroler Schafskäse 10,50 €

zu unseren Salatkreationen empfehlen wir ein **Knoblauchbaguette** 2,80 €
oder ein **Vollkornknoblauchbaguette** 3,50 € vom Erlerbäck

Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauchöl 4,20 €



Nachspeisen



Süße Verführungen

Duette vom Mousse au Chocolate
von weißer und dunkler Schokolade 6,50 €

Karamellisierte Kürbiseisknödel
auf frischen Früchten und Kernöl 6,50 €

Eispalatschinken
mit Vanilleeis, Schokosoße und gehobelte Mandeln 5,50 €

Topfen-Duette
mit Topfenockerl und hausgemachten Topfenfruchteis auf marinierten Waldbeeren 6,90 €

Dessertvariation 8,90 €

Dessertüberraschung für Zwei 11,90 €

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren 8,50 €

Kleines Käsedessert
von Tiroler Bio-Käsespezialitäten und Honignüssen fein garniert 8,90 €

außerdem empfehlen wir unser **hausgemachtes Eis** in tollen Variationen



Hausgemachte Pizza



Regina – Schinken, Champignon 8,00 €

Salami oder Prosciutto 7,00 €

Diavolo – Salami, Pfefferoni, Oliven 8,50 €

Tonno – Thunfisch, Zwiebeln, Kapern 8,50 €

Tirol – Speck, Eier, Zwiebeln 8,50 €

Quattro Stagione – Schinken, Champignon, Artischocken, Pfefferoni, Oliven 9,00 €

Romeo – Salami, Speck, Pfefferoni, Zwiebeln 8,50 €

Beim Dresch – mit Allem 9,00 €

Crudo – Parmaschinken, Rucola, Mascarpone 10,50 €

Calzone – gefüllt mit Schinken und Champignon 8,00 €

Bauernpizza – gefüllt mit Schinken, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven 9,50 €

Bruschetta – Rucola, Knoblauch, frische Tomaten und Parmesan 7,50 €

Hawaii – Schinken, Ananas, Curry 8,50 €

Ortolana – mit frischem Gemüse 7,50 €



Getränke



Alkoholfreie Getränke

Flüx-Limonade nach dem Reinheitsgebot		2,80 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	2,30 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	3,30 €
Almdudler	0,3 l	2,50 €
Rauch Fruchtsäfte verschiedene Sorten		2,80 €
Johannisbeerschorle		2,80 €
Apfelschorle naturtrüb		2,80 €
Orangenschorle		2,80 €
Hollerschorle		2,80 €
Saftschorle mit Leitungswasser		2,50 €
Bitter Lemon		2,50 €
Eistee		2,50 €
Römerquelle	0,75 l	4,50 €
Römerquelle	0,3 l	2,00 €

Dinzler Kaffee-Spezialitäten

Haferl Kaffee	3,80 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Großer Brauner	2,80 €
Espresso	2,00 €
Tasse Koffeinfrei	2,20 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Tasse Tee	2,20 €
Teekanne mit offenen Teesorten	3,80 €
Haferl heiße Schokolade	2,80 €



Getränke



Biere

Stiegl Bier vom Fass	0,5l	3,00 €
Stiegl Bier vom Fass	0,3l	2,50 €
Stiegl BIO-Zwickl vom Fass	0,5l	3,30 €
Stiegl BIO-Zwickl vom Fass	0,3l	2,60 €
Stiegl Pils	0,3l	3,00 €
Engerl Hell Alkoholfrei	0,5l	3,00 €
Radler	0,5l	3,10 €
saure Radler	0,5l	3,10 €
Radler	0,3l	2,50 €
saure Radler	0,3l	2,50 €

Maxrainer Weißbiere

Alkoholfreie Engerlweiße, Dunkle Schlossweiße, Leichte Weiße vom Fass	0,5l	3,20 €
	0,5l	3,20 €
Russen	0,5l	3,20 €
Cola-Weizen	0,5l	3,20 €

Weine

Zweigelt '09 – Mantler	1/8l	2,70 €
St. Laurent '08 – Mantler	1/8l	3,50 €
Grüner Veltiner '10	1/8l	3,00 €
Chardonnay '10	1/8l	3,00 €
Weißwein oder Rotwein gespritzt	1/4l	2,30 €
Weißwein oder Rotwein süß gespritzt	1/4l	2,50 €
Chardonnay G'spritzter mit Eis und Zitrone		3,30 €
Aperol Spritz		4,30 €
Veneziano		4,80 €

Weitere offene Weine aus der 0,7 l Flasche laut
Tagesangebot



Getränke



Aperitif

Prosecco mit Holler	4,00 €
Prosecco Aperol	4,00 €
„Bellini“ Rosé Sekt mit weißem Pfirsichmark	4,00 €
Glas Prosecco	3,50 €
Glas Sekt	4,00 €
Martini Bianco	3,00 €
Campari Soda	3,00 €
Campari Orange	3,50 €

Digestif & Liköre 2 cl

Averna	2,80 €
Ramazotti	2,60 €
Cynar	2,60 €
Fernet	2,80 €
Amaretto	2,60 €
Baileys	2,60 €
Frangelico	2,60 €



Getränke



Obstbrände & Cognac 2 cl

Bauernobstler	1,90 €
Marillenschnaps	2,10 €
Williams	2,20 €
Remy Martin	4,00 €
Grappa	4,00 €
Whisky	4 cl 4,60 €

Edelbrände von Hämmerle

Surbira	4,00 €
Herzkirsche	4,00 €
Vogelbeer	6,50 €

Kerschbuacher Schnäpse

Muscato Classico	6,50 €
Quitte	6,50 €
Gelber Bergenzian	6,50 €
Alte Hausbirne mit Apfel	8,50 €
Marille	6,50 €
Tiroler Zwetschke	6,50 €



Sehr geehrte Gäste und Freunde unseres Hauses...



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

Wild-, Rind-, Schwein- und Lammfleisch:
Metzgerei Wäger, Ebbs und regionale Landwirtschaft

Gemüse:
Vesenmaier, Obst & Gemüse

Eier:
Familie Anker „Polzbauer“, Erl

Brot:
Dorfbäckerei Maier, Erl

Süßwasser Fisch:
Bierbichler, Rosenheim

unsere Küche steht in Ihnen täglich außer Mittwoch und Donnerstag von 11:30 bis 14:00 Uhr und zwischen 17:30 und 21:00 Uhr zur Verfügung von 14:00 bis 17:30 Uhr kleinere Karte und hausgemachte Kuchen & Torten

Milchprodukte:
Tirol Milch
Plangger, Walchsee

Heumilchkäse:
Käserei Plangger, Walchsee
Eberwein, Erl

Nudeln:
Eigenproduktion

Eis:
Eigenproduktion

Kartoffeln:
Andreas Jäger, Mieming

Schnäpse:
Tischlerbauer
Kerschbuacher, Arzl



Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen



DRESCH ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Drei Gänge 27,00 €

Vier Gänge 32,00 €

Sie wählen zwischen Fisch oder Fleisch als Hauptspeise

Gerne bereiten wir auf Vorbestellung
ein sechsgängiges

CANDLE LIGHT DINNER

für Sie zu

49,00 €

vielleicht auch eine Geschenkidee

