

Speisekarte

Kirta vom 26.-27.10.2025

Suppen

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,50 €
Maronencremesuppe	6,50 €

Salate

kleiner gemischter Salatteller frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten an Balsamico-Dressing	4,90 €
Salat „Chef“ zarte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Rinderfiletstreifen und Sonnenblumenkernen an Balsamico-Dressing	16,90 €
karamellisierter Ziegenkäse mit Kürbis-Mango-Chutney, Salatbouquete in Honig-Senf-Dressing und Baguette	17,90 €
„Wilderer Salat“ Blattsalate in Balsamico-Dressing, mit Granatäpfeln und gebratenen Rehstreifen	18,50 €

Hauptgerichte – Aus der Pfanne und vom Grill

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren	14,90 €
Schweinefilet-Medaillons auf cremiger Rollgerste, Wurzelgemüse und Madeirasoße	20,90 €
Zwiebelrostbraten vom bayerischen Weideochsen 200g aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	24,90 €
Filet vom bayerischen Jungbullen mit Pfeffersoße, Kartoffelgratin und Grillgemüse	33,90 €

Hauptgerichte – Wild aus der Region

Hirschgulasch in Preiselbeer-Pfeffersoße, mit Butterspätzle und Speck-Rosenkohl	18,90 €
Rehbraten in Wacholder-Preiselbeersoße, mit Butterspätzle und Rahmwirsing	19,90 €
Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinjus, auf Blaukrautpüree und geröstetem Serviettenknödel	29,90 €

Hauptgerichte – Wild aus der Region

1/4 Ente in eigener Soße mit Apfelblaukraut und Reiberknödl	17,90 €
Geschmorter Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Reiberknödel	19,90 €

Fisch / vegetarische und vegane Gerichte

Gegrilltes Lachsfilet auf Kartoffel-Gemüsegröstl und Zitronengrasssoße	23,90 €
„Tiroler Schlutzkrapfen“ mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen in Bröselbutter und frisch gehobeltem Parmesan	16,90 €

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes	8,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	4,90 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3,90 €
2 Semmelknödel mit Bratensoße	4,50 €

Nachspeisen

Goldgelber Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott	9,90 €
Gebackene Apfelkücherl mit Zimt-Zucker dazu Vanilleeis und Schlagsahne	7,90 €
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50 €
Karamellisierte Creme brulee, mit Kaffeeis und frischen Früchten	8,90 €

