

 -lich Willkommen in unserem Restaurant!

**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen -
ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss!**

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, informieren Sie uns bitte. Wir beraten Sie auf Nachfrage gerne bei der Speisen- und Getränkeauswahl (gemäß den Anforderungen der Verbraucherinformations-VO (EU) Nr. 1169/2011).

Herzlichst, Ihre Wirtshausfamilie Schweißgut



*Gerne versuchen wir Ihnen Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen!
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 1,00 EUR berechnen.*

*Viele unserer Gerichte können sie auch als kleine Portion (- 1,00 EUR) bestellen,
diese haben wir nachfolgend mit * gekennzeichnet.*

Suppen & Salat

Salatteller vom Buffet	EUR 4,80
Backerbsensuppe	EUR 3,60
Frittatensuppe	EUR 4,00
Leberknödelsuppe	EUR 4,50
Tiroler Speckknödelsuppe	EUR 4,50
Kaspreßknödelsuppe	EUR 4,50
Knoblauchcremesuppe mit Knoblauchchips, Sahnehaube und Brotcroûtons	EUR 4,90



Aus der Tiroler Wirtshausküche

Tiroler Leber vom Schwein* mit Zwiebel-Champignonsauce, gegrilltem Karreespeck und Butterreis	EUR 11,50
Tiroler Gröstl* mit geschnetzelm Bratenfleisch, Röstkartoffeln, Zwiebeln und einem Spiegelei dazu <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 13,90
Weißbacher Bauernschnitzel* - natur gebraten mit Zwiebel-Champignons-Specksauce und hausgemachten Spätzle dazu <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 15,50
Schweinebraten - mit eigenen Bratensaft dazu Sauerkraut und Semmelknödel, Kren + Senf	EUR 12,50
Herzhafte Wurstnudeln mit gerösteten Zwiebeln und feinwürflig geschnittener Wurst verfeinert mit Kräutern und Ei dazu <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 9,90

Aus Wald & Gewässer

Zanderfilet - natur gebraten mit hausgemachter Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln und <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 18,50
Hirschbraten vom heimischen Wild mit Rotkraut, glacierten Pilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	EUR 16,90
Hausgemachter, paniertes Hirsch-Edelfleischkäse - Wiener Art - mit Rotkraut und Kroketten an Wildsauce	EUR 15,00
Beilagensalat vom Buffet -bei Bestellung eines Hauptgerichtes-	EUR 2,50

Cordon Bleu Variationen

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites	EUR 13,80
Cordon bleu à la France vom Schweinekarree mit Schinken und Camembert gefüllt dazu Pommes frites	EUR 15,50
Cordon bleu Italia vom Schweinekarree mit Schinken, Tomate, Mozzarella und Bärlauch gefüllt dazu Röstis	EUR 15,50
Tiroler Holzfäller-Cordon bleu vom Schwein mit Selchfleisch, Käse, Zwiebeln und Speck gefüllt dazu Röstis und Sauerrahmdipsauce	EUR 16,50

Klassisches

Wiener Schnitzel* vom Schwein dazu Pommes frites	EUR 11,60
Feiner Grillteller Pute, Schwein und Rind vom Grill mit Speck und Grillwürstel auf Pommes frites und Kräuterbutter	EUR 16,50
Filetsteak vom Rind 250g mit Pommes Frites, Gemüse und Pfeffersauce	EUR 25,50
Gekochter Wiener Tafelspitz auf Rahmgemüse mit Kren und Salzkartoffeln	EUR 14,50
Naturschnitzel von der Pute* an Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 14,90
Beilagensalat vom Buffet <i>-bei Bestellung eines Hauptgerichtes-</i>	EUR 2,50

Herzhafter Hackbraten mit hausgemachten Spätzle an Champignonrahmsauce	EUR 11,90
Klassisches Rindersaftgulasch vom heimischen Rind mit Serviettenknödel und <u>Salat vom Buffet</u>	EUR 15,50
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese* dazu geriebenen Parmesan	EUR 9,50



Vegetarisches aus Tirol

Lechtaler Käsespätzle* mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	EUR 10,90
Hausgemachte Tiroler Schlutzkrapfen mit feiner Spinat-Knoblauch-Topfenfüllung, dazu glacierte Tomaten, mit Parmesan garniert	EUR 12,90
Ausserferner Gemüse-Gröstl* mit gebratenem Marktgemüse, Röstkartoffeln, Zwiebeln und einem Spiegelei	EUR 10,90
Hausgemachter fluffiger Kaiserschmarren mit Apfelmus <i>(mit oder ohne Rosinen)</i>	EUR 9,50

Vegane Küche

Ausserferner Gemüse-Gröstl* mit gebratenem Marktgemüse, Röstkartoffeln, Zwiebeln	EUR 10,90
Belugalinsen-Curry mit Gemüse-Tofutaler	EUR 12,90
Beilagensalat vom Buffet <i>-bei Bestellung eines Hauptgerichtes-</i>	EUR 2,50

Zum Nachtisch noch etwas Süßes?

Einen hausgemachten Palatschinke mit Sahne	EUR 3,50
Wahlweise gefüllt mit: - Schokoladensauce - Preiselbeermarmelade - Marillenmarmelade	
Einen hausgemachten Eispalatschinke	EUR 4,50
dünne Palatschinke mit Vanilleeis gefüllt dazu Schokoladensauce, geriebene Nüsse und Sahne	
Warmer hausgemachter Apfelstrudel	EUR 3,50
mit Schlagsahne	EUR 3,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis	EUR 5,30
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	EUR 5,70
Flüssiges Herz	EUR 3,90
Schoko-Lavakuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	
Hausgemachter fluffiger Kaiserschmarren	EUR 9,50
mit Apfelmus (mit oder ohne Rosinen)	
Crème brûlée - mit Zucker karamelisiert	EUR 3,90
Affogato al caffè	EUR 3,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	

Fragen Sie nach
unserer Eiskarte!

Satt heißt nicht,
dass kein Eis mehr reinpasst!

