

Mogndratzerl (Vorspeisen)

Saisonal wechselnde Suppe 6,6

(Das Tagesangebot finden Sie auf der Tafel an der Wand)

Aufstrich Brot 5,9

(Gerne informieren wir Sie über unsere aktuellen selbstgemachten Aufstriche)

Selbstgemachts Vinschgerl 7,9

(Südtiroler Brötchen aus Roggenmehl mit Kümmel, Schabzigerklee,

Fenchel&Koriandersamen) mit:

-Speck

-Kümmelbraten

-Selchschofp

-Fenchelsalami

-Käse

-Speck & Käse

Kleine Portion Selbstgemachte Schlutzkrapfen 14,5

(Selbstgemachte Pasta mit Spinat-Mascarpone Füllung)

Kleine Portion Saurer Kalbskopf 15,9

(Fast vergessene südtiroler Delikatesse aus Kalbsfleisch

(Backerl, Zunge) mit Zwiebeln, Essiggurke und Essigsud serviert)

Marenden (Brotzeiten/Jausen)

Brettl mit -Speck 20,5

-Käse 20,9

-G'mischt 20,9

-Aufstriche (Apfel-Grieben-Schmalz/Vegetarisch/Vegan) 14,9

Auch für mehrere Personen möglich (19,1 p.P) - Gerne auf Vorbestellung

Wurstsalat bayrisch 10,9

schweizer (mit Emmentaler) 11,9

Saurer Käs (Weichkäse mit Essigsud, Zwiebeln und Brot dazu) 11,9

Saures Duo (Saurer Käs und wurstsalat) 12,5

Warmes

Selbstgmachte Schlutzkrapfen 17,9
(Selbstgmachte Pasta mit Spinat-Mascarpone Füllung)

Strammer Südtiroler 15,9
(Selbstgmachts Vinschgerl, Speck&Spiegelei mit Käse überbacken)

-vegetarisch (Zweites Ei statt Speck) 16,5
-mit angebratenen Zwiebeln +1,0
-mit einem extra Ei +1,5
-mit extra Käse +1,1

Saurer Kalbskopf 18,9
(Fast vergessene südtiroler Delikatesse aus sous-vide-gegartem Kalbsfleisch (Backerl, Zunge) mit Zwiebeln, Essiggurke, Essigsud und mit Brot serviert)

Ebbas Siass (Nachspeisen)

Zitronen / Himbeer Sorbet 2,5
-mit Vodka 7,2
-mit Limoncello 7,9

Strauben (Südtiroler Dessert, Teig wird durch Trichter in heißes Fett gegeben)
-mit Preiselbeeren 9,5
-mit Vanilleeis 10,5
-mit Preiselbeeren & Vanilleeis 10,9

Vanilleeis mit Kernöl&kandierten Kürbiskernen 6,0

Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,5

Obacht! - Wichtiger Hinweis: Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen findet ihr in unserer Speisekarte mit spezieller Kennzeichnung.

Aperitif

La Gioiosa (10,0%) (Vino Frizzante)	(0,1 l)	3,5
Valdo Prosecco (11,0%)	(0,1 l)	5,0
	(0,75 l)	30,0
Dominikus Brut Rosé (12,0%)	(0,1 l)	5,0
	(0,75 l)	30,0
Aperol Spritz (mit Prosecco)	(6 cl)	7,1
Campari Spritz (mit Prosecco)	(6 cl)	7,1
Limoncello Spritz (mit Prosecco)	(6 cl)	7,9
Aperol-Kellerbier	(6 cl)	7,9
Aperol-Bitterlemon	(8 cl)	7,1
Campari Soda	(5 cl)	5,9
Gin-Hopfala	(8 cl)	7,9

Bier vom Fass

Mittenwalder Helles/Radler	(0,25 l)	3,4
	(0,5 l)	4,1
Werdenfelser Weißbier/Ruß/Cola-W.	(0,3 l)	3,7
	(0,5 l)	4,4

Flaschl Bier

A Flaschl Zipfer Märzen	(0,5 l)	3,8
A Flaschl Augustiner Hell	(0,33 l)	3,3
Mittenwalder Dunkel	(0,5 l)	4,1
Leichte Werdenfelser Weiße	(0,5 l)	4,4
Werdenfelser Dunkles Weißbier	(0,5 l)	4,4
Alkoholfreies Bier (Paulaner)	(0,5 l)	4,4
Alkoholfreies Weißbier (Hopf)	(0,5 l)	4,4

Schnaps

<u>Brennerei Kainer</u> (Steiermark) - <u>2cl</u>		
Obstler, Marille, Haselnuss, Kirsche, Heidelbeer, Himbeer, Williams-Birne (38%)		
Hirsch-Birn, Enzian (40%), Meisterwurz (42%), Marillenlikör, Himbeerlikör, Pfirsichlikör (22%), Zirbenlikör (30%)		3,3

<u>Psenner</u> (Tramin, Südtirol) - <u>2cl</u>		
Adele (Grappa) (40%)		4,6
Adoratha (Grappa) (40%) (barrique)		4,8
Limoncello (30%)		3,7

<u>Sonstiges - 2cl</u>		
Ramazotti (30%) (mit Eis und Zitrone)		3,9
Baileys (17%) (auf Eis)		3,4
Irish-Carbomb		5,5

Irishes Bier/Wein

Kilkenny (Red Ale)		
Guinness		
Magners/Bulmers Cider		

Whisk(e)y - 4cl

<u>Bushmills original</u>		
Irland (40%)		6,0
<u>Jameson Crested</u>		
Irland (40%)		6,4
<u>Glenfarclas 10y.</u>		
Schottland (40%)		7,8
<u>Foxes Bow</u>		
Irland (40%)		8,2
<u>Slyrs Malt</u>		
Bayern (41%)		8,3
<u>Slyrs RYE</u>		
Bayern (41%)		10,0
<u>Glenfiddich 15y.</u>		
Schottland (40%)		10,0
<u>Slyrs Classic</u>		
Bayern (41%)		11,0
<u>Whic Islay</u>		
Scotch (57%)		11,5
<u>An Fear Grin Móinteach</u>		
Irland (46%)		12,0
<u>Psenner eRetico</u>		
Südtirol (43%)		12,2
<u>Yellow Spot</u>		
Irland (46%)		12,2
<u>Dingle batch #6</u>		
Irland (40%)		12,2
<u>Slyrs fifty-one</u>		
Bayern (51%)		12,5
<u>Slyrs Peat</u>		
Bayern (43%)		12,5
<u>HeiligenBergFeld</u>		
<u>Cask #11 bis #19</u>		
Bayern		18,0

(0,33 l) 3,8

(0,44 l) 4,9

(0,568 l) 6,9

Alkoholfreies

Mineralwasser (Still/Medium)	(0,25 l)	2,9
	(1,0 l)	6,5
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	(0,25 l)	2,5
	(0,5 l)	3,3
	(1,0 l)	5,5
Soda-Zitron	(0,5 l)	4,0
Saftschorle (Apfel, Johannesbeere, Traube weiß/rot, Hollunder)	(0,25 l)	3,3
	(0,5 l)	4,3
Limo (Zitrone oder Fanta)	(0,25 l)	3,2
	(0,5 l)	4,2
Cola-Mix	(0,25 l)	3,2
	(0,5 l)	4,2
Coca-Cola	(0,33 l)	3,8
Hopfala (Hopfenlimonade, Brauerei Mittenwald)	(0,33 l)	3,7

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten von der Murnauer Kaffeerösterei

Espresso	2,7
Espresso Macchiato	3,4
Espresso Doppio	4,2
Tasse Kaffee	3,1
Cappuccino	3,5
Glas Deutscher Tee (Pure Tea)	3,6
(Kräuter, Früchte, Schwarz, Grün)	

Wein

Unsere Weine stammen aus der Provinz Südtirol (Italien). Die Kellereien befinden sich in den Gemeinden Kaltern, Tramin und Auer.

Hauswein Rot („Kalterer See 2023“ A. Von Elzenbaum, 12,0%) oder Weiß („Sunnhügl“ (Pinot Bianco), Kellerei Tramin, 12,5%)

A Achterl	(1/8 l)	3,9
A Viertale	(1/4 l)	5,9
A Hoibe	(1/2 l)	11,5
A Flaschn	(1,0 l)	22,5

Hauswein G'spritzt Weiß oder Rot (Weinschorle)

A Viertale	(1/4 l)	4,3
A Hoibe	(1/2 l)	6,5
Wegmacher (Leichte Weinschorle)	(1/2 l)	4,5

Rosé G'spritzt (Rosé-Weinschorle)

A Viertale	(1/4 l)	5,9
A Hoibe	(1/2 l)	9,5

Roséwein

	A Achtale (1/8l)	A Viertale (1/4l)	A Flaschn (0,75l)
„T Cuvée Rosé 2023" (Merlot, Burgundersorten)			
Kellerei Tramin (13%)	5,4	8,9	25,0
„Merlot Rosé 2021" Kellerei Waldthaler (13,0%)	6,6	12,1	32,0
„Lagrein Rosé 2022" A. von Elzenbaum (13,0%)	6,9	12,7	34,0

Weißwein

„T Cuvée Bianco 2023" (Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling)			
Kellerei Tramin (12,5%)	5,2	8,9	25,0
„Goldmuskateller 2023" Ritterhof (12,0%)	5,7	10,3	29,0
„Pinot Grigio 2020" Kellerei Waldthaler (12,5%)	6,5	11,3	32,0
		→ Mario's Empfehlung	
„Gewürztraminer 2022" A. Von Elzenbaum (14,0%)	/	13,6	39,0
„Sovi Gris 2022" Weingut Moser (14,0%)	/	13,6	39,0
		→ Anna's Empfehlung	
„Pepi 2022" (Sauvignon) Kellerei Tramin (13,5%)	/	13,6	39,0
„Chardonnay 2022" Weingut Moser (14,0%)	/	17,4	49,0

Rotwein

	A Achtale (1/8l)	A Viertale (1/4l)	A Flaschn (0,75l)
„Rosenkavalier 2022" (Rosenmuskateller)			
Ritterhof (12,5%)	5,3	9,6	27,0
„Hexenbichler 2024" (Vernatsch)			
Kellerei Tramin (12,5%)	5,7	10,3	29,0
„Lagrein 2023"			→ Mario's Empfehlung
Kellerei Tramin (13,0%)	6,3	11,4	32,0
„Blauburgunder 2023"			
Ritterhof (12,5%)	/	12,0	34,0
„Perlhofer 2021" (Vernatsch, Merlot, Lagrein)			
Ritterhof (12,5%)	/	12,6	36,0
„Merlot - Riserva 2017" Kellerei			→ Anna's Empfehlung
Waldthaler (13,5%)	/	13,0	37,0
„Reserve del Conte 2021" (Lagrein, Merlot, Cabernet)			
Manincor (13%)	/	16,7	47,0
„Gratus 2019" (Cabernet-Sauvignon)			
Ritterhof (13%)	/	17,5	49,0

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.