

# Speisekarte

*Herzlich Willkommen & einen guten Appetit  
wünscht Fam. Hauser - Hammerle und Mitarbeiter*

## Kalte & warme Vorspeisen

	€
<u>Geräuchertes Forellenfilet</u> <sup>D/G/A</sup> mit Sahnekren und Toastbrot	8,40
<u>Mozzarella auf Tomaten</u> <sup>G/A</sup> an Balsamicodressing und Toastbrot	8,70
<u>Gebratene Riesengarnelen</u> <sup>1/A/G/B/J/C</sup> auf einem Salatbouquet mit Knoblauchbaguette	11,40

## Aus dem Suppentopf

<u>Tagessuppe</u>	3,50
<u>Klare Rindssuppe</u> mit Frittaten <sup>1/A/C/G</sup>	3,70
<u>Leberknödelsuppe</u> <sup>A/C/G</sup>	3,90
<u>Speckknödelsuppe</u> <sup>A/C/G</sup>	3,90
<u>Tiroler Knoblauchcremesuppe</u> <sup>G/A</sup> mit Brotcroutons	3,90
<u>Tomatencremesuppe</u> mit Sahnehäubchen <sup>G</sup>	4,00

## Aus unserer Toastecke

<u>Schinken-Käse Toast</u> mit Salatgarnitur <sup>A/G/I/J/C</sup>	6,50
<u>Toast „Hawaii“</u> mit Salatgarnitur <sup>A/G/I/J/C</sup>	7,60
<u>Steaktoast</u> gegrillte Schweinefilets <sup>A/C/J/G/C</sup> auf Toastbrot und Salatgarnitur	13,30

## Aus dem kühlen Nass

<u>Schollenfilet</u> in Knoblauchbutter <sup>D/G/I/J/A</sup> mit Petersilienkartoffeln und gem. Salat	12,80
<u>Fangfrische Forelle "Müllerin Art"</u> <sup>D/A/G/I/J</sup> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	14,20
<u>Zanderfilet</u> an Rieslingsauce <sup>D/A/G/L</sup> mit Butterreis und Brokkoligemüse	16,70

## Hauptspeisen

	€
<u>Spaghetti „Bolognese“</u> <sup>A/G/C</sup>	8,90
<u>Schweinebraten</u> mit Semmelknödel und Sauerkraut <sup>A/C/F/I/L</sup>	11,20
<u>Cordon Bleu</u> mit Pommes und gem. Salat <sup>A/C/G/E</sup>	14,60
<u>Hirschbraten</u> mit Semmelknödel und Apfelrotkraut <sup>A/C/G/I/L</sup>	14,90
<u>Grillteller</u> nach Art des Hauses mit Pommes <sup>E/G/J/C</sup>	14,90
<u>Zwiebelrostbraten</u> mit Röstkartoffeln <sup>I/L</sup>	15,70
<u>Winklerhofpfandl</u> - Schweinemedallions <sup>I/L/G/A/C</sup> an Champignonsauce mit Spätzle und bunter Gemüsegar nitur	15,80
<u>Hauspief</u> mit Pommes und Kräuterbutter <sup>A/E/G</sup>	16,40
<u>Rumpsteak</u> mit Kroketten, Kräuterbutter und Champignons á la creme <sup>E/A/G</sup>	19,30

## Für unsere Senioren

<u>Schollenfilet</u> in Knoblauchbutter <sup>D/G/I/J/A</sup> mit Petersilienkartoffeln und gem. Salat	10,60
<u>Hirschbraten</u> <sup>A/C/G/I/L</sup> mit Semmelknödel und Apfelrotkraut	11,80
<u>Zwiebelrostbraten</u> <sup>I/L</sup> mit Röstkartoffeln	12,90
<u>Winklerhofpfandl</u> - Schweinemedallions <sup>I/L/G/A/C</sup> an Champignonsauce mit Spätzle und bunter Gemüsegar nitur	12,90

## Schnitzelecke vom Schwein

Jedes Schnitzel um € 11,90

<u>Wiener Schnitzel</u> mit Pommes <sup>A/C/E</sup>	
<u>Champignonrahmschnitzel</u> mit Spätzle <sup>I/G/L/A/C</sup>	
<u>Holzfallerschnitzel</u> mit Speck und Röstkartoffeln <sup>G</sup>	
<u>Grillschnitzel</u> mit Kräuterbutter und Pommes <sup>G/E</sup>	
<u>Schnitzel nach Art des Küchenchefs</u> <sup>I/G/L/E</sup> mit Perlzwiebeln, Paprika, Tomaten, Champignons und Pommes	
<u>Naturschnitzel</u> mit Butterreis <sup>I/G/L/A</sup>	

Die Schnitzelecke ist auch als Seniorenportion

**abzüglich 3,00 €** erhältlich

## Vegetarische Gerichte

	€
<u>Gemüsepfanne</u> mit Käse überbacken und Spiegelei <sup>G/C</sup>	10,40
<u>Knödelpfanne</u> <sup>A/C/G</sup>	
mit Pilzen, Zwiebel, Ei, Tomaten und Käse überbacken	10,70
<u>Tiroler Käsespätzle</u> und gem. Salat <sup>A/C/G/I/J</sup>	11,20
<u>Spinatspätzle</u> an Gorgonzolarahmsauce mit grünem Salat <sup>A/C/G</sup>	12,90
<u>Bergkäse-Schupfnudeln</u> mit Röstzwiebel und grünem Salat	12,90

## Für unsere Kleinen

<u>Spaghetti „Bolognese“</u> <sup>A/G/C</sup>	5,60
<u>„König der Löwen“</u> <sup>A/C/E</sup> Chicken Nuggets mit Pommes	6,30
<u>„Bambi“</u> <sup>A/C/E</sup> Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	6,40

## Salatecke

<u>Kleiner gemischter Salat</u> oder	
<u>Salat vom Buffet</u> ab 17.30 Uhr mit verschiedenen Dressings*	4,20
<u>Großer Salatteller</u> mit Schinkenstreifen <sup>G/C/I/J</sup>	10,20
<u>Schlemmersalat nach Art der Chefin</u> <sup>G/C/I/J</sup>	
mit gerösteten Kartoffeln, Speck und Champignons auf mariniertem Blattsalat	10,80
<u>Fitnessteller nach Art des Hauses</u> <sup>G/C/I/J</sup> mit gegrillten Putenstreifen	10,90

## Für 2 Personen

<u>Winklerhofgeheimnis</u> <sup>L/I/G/E/A/C</sup>	
mit verschiedenen Fleischsorten, Fruchtspieß, Speckstreifen, Champignonsauce, Reis, Pommes und Gemüse	42,20

## Pizza

<u>Pizza Margherita</u> <sup>A/G/D/F/K</sup>	8,10
<u>Pizza Diavolo, Prosciutto oder Provenciale</u> <sup>A/G/D/F/K</sup>	9,10

## Beilagen

zusätzliche Beilagen: Reis, Kartoffel, Knödel <sup>A/C/G</sup> , etc.	2,80
große Portion Pommes <sup>E</sup>	3,70

Beilagenumbestellung von einer Beilage zum kl. gem. Salat\* berechnen wir Ihnen  
einen Aufpreis von 1.- €

## Jeden Montag

### **1/2 Schweinshaxe** A/C/G/L/I

mit Sauerkraut, hausgemachtem Knödel und Kartoffeln 12,90  
(Auf Vorbestellung)

## Jeden Mittwoch

### **Ripperlessen** - gegrillte Ripperl G/F/A

nach Art des Hauses mit Folienkartoffeln und Salat vom Buffet 15,90  
Essen so viel Sie wollen!

**Montag & Mittwoch Reservierungen erbeten!**

## Käse schließt den Magen

Kleine Lechtaler Käseteller mit Früchten und Brot\* A 8,10

## Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne A/C/G/H 3,50

Topfen – Marillenstrudel mit Sahne A/C/G/H 3,70

Hausgemachter Apfelstrudel A/C/G/H  
mit Vanillesauce oder Vanilleeis 4,20

2 Stk. Marillknödel in Zuckerbrösel G/A 5,20

2 Stk. Nougatknödel in Zuckerbrösel G/A 5,20

Duette vom Eisparfait G/A/E/H  
fein garniert mit frischen Früchten 5,90

Hausgemachter Mohr im Hemd A/C/H/G  
mit Vanilleeis und Sahne 6,40

2 Stk. Eispaltschinken mit Schokosauce und Sahne A/C/G 6,90

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren oder Apfelmus A/C/G 9,90

**Warme Küche** von 11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 20.30 Uhr  
**Dienstag Ruhetag!**

*Guten Appetit wünscht Ihnen*

*Fam. Hauser – Hammerle & Mitarbeiter*

*Wir wünschen Ihnen erholsame Tage im wildromantischen Lechtal*

## Die kleine Karte für Zwischendurch

*von 14.00 bis 17.30 Uhr  
und von 20.30 bis 22.00 Uhr*

	€
Tagessuppe	3,50
Gulaschsuppe mit Gebäck <sup>A/I</sup>	3,90
Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur <sup>A/G/I/J/C</sup>	6,50
Toast Hawaii mit Salatgarnitur <sup>A/G/I/J/C</sup>	7,60
Großer Salatteller mit Schinkenstreifen <sup>G/C/J/I</sup>	10,20
Käse- oder Speckbrot <sup>A/G</sup>	6,20
Speckplatte mit Kren <sup>A/G</sup>	9,40
Frankfurter mit Brot <sup>A</sup>	4,20
Saure Wurst an Essig & Öl fein garniert <sup>G/A/L</sup>	8,30
Ofenfrisches "Resch & Frisch" Gebäck <sup>A</sup> a/Stück	1,40
Pizza Margherita <sup>A/G/D/F/K</sup>	8,10
Pizza Diavolo, Prosciutto oder Provenciale <sup>A/G/D/F/K</sup>	9,10

*Guten Appetit*

*wünscht Ihnen fam. Hauser-Hammerle & Mitarbeiter*

# Allergeninformation –Legende

\*Liebe Gäste,  
weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,  
erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Namen	Buchstabencode	steht für:
<b>Gluten</b>	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
<b>Krebstiere</b>	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Ei</b>	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Fisch</b>	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Erdnuss</b>	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Soja</b>	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Milch</b>	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>Nüsse</b>	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sellerie</b>	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senf</b>	J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sesam</b>	K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sulfite</b>	L	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>Lupinen</b>	M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Weichtiere</b>	N	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- ◇ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- ◇ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- ◇ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.