

Speisekarte

*Herzlich Willkommen & einen guten Appetit
wünscht fam. Hauser Susanne und Mitarbeiter*

Kalte & warme Vorspeisen

	€
<u>Mozzarella auf Tomaten</u> ^{G/A} an Balsamicodressing und Toastbrot	11,70
<u>Gebratene Riesengarnelen</u> ^{1/A/G/B/J/C} auf einem Salatbouquet mit Knoblauchbaguette	14,40

Aus dem Suppentopf

<u>Klare Rindssuppe</u> mit Frittaten ^{1/A/C/G}	4,70
<u>Tiroler Knoblauchcremesuppe</u> ^{G/A} mit Brotroutons	5,20
<u>Tomatencremesuppe</u> mit Sahnehäubchen ^G	5,20

Aus unserer Toastecke

<u>Schinken-Käse Toast</u> mit Sandwichsauce ^{A/G/I/J/C}	7,90
Toast „ <u>Hawaii</u> “ mit Sandwichsauce ^{A/G/I/J/C}	9,70

Aus dem kühlen Nass

<u>Schollenfilet</u> in Knoblauchbutter ^{D/G/I/J/A} mit Petersilienkartoffeln	15,80
---	-------

Hauptspeisen

€

<u>Schweinebraten</u> mit Semmelknödel und Sauerkraut ^{A/C/F/I/L}	13,20
<u>Cordon Bleu</u> mit Pommes und Preiselbeeren ^{A/C/G/E}	17,60
<u>Hirschbraten</u> mit Semmelknödel und Apfelrotkraut ^{A/C/G/I/L}	17,90
<u>Grillteller</u> nach Art des Hauses mit Pommes ^{E/G/J/C}	17,90
<u>Zwiebelrostbraten</u> mit Röstkartoffeln ^{I/L}	19,70
<u>Winklerhofpfandl</u> - Schweinemedallions ^{I/L/G/A/C} an Champignonsauce mit Spätzle und bunter Gemüse garnitur	18,80
<u>Rumpsteak</u> 200 g mit Kroketten, Kräuterbutter und Champignons á la creme ^{E/A/G}	23,30

Für unsere Senioren

<u>Schollenfilet</u> in Knoblauchbutter ^{D/G/I/J/A} mit Petersilienkartoffeln	11,80
<u>Hirschbraten</u> ^{A/C/G/I/L} mit Semmelknödel und Apfelrotkraut	13,90
<u>Zwiebelrostbraten</u> ^{I/L} mit Röstkartoffeln	14,70
<u>Winklerhofpfandl</u> - Schweinemedallions ^{I/L/G/A/C} an Champignonsauce mit Spätzle und bunter Gemüse garnitur	14,80

Schnitzelecke vom Schwein

Jedes Schnitzel um € 13,90

Wiener Schnitzel mit Pommes ^{A/C/E}

Champignonrahmschnitzel mit Spätzle ^{I/G/L/A/C}

Holzällerschnitzel mit Speck und Röstkartoffeln ^G

Die Schnitzelecke ist auch als Seniorenportion

abzüglich 3,00 € erhältlich

Vegetarische Gerichte

€

<u>Gemüsepfanne</u> mit Käse überbacken und Spiegelei ^{G/C}	12,40
<u>Knödelpfanne</u> ^{A/C/G}	
mit Pilzen, Zwiebel, Ei, Tomaten und Käse überbacken	12,70
<u>Tiroler Käsespätzle</u> mit Röstzwiebel ^{A/C/G/I/J}	12,20
<u>Spinatspätzle</u> an Gorgonzolarahmsauce ^{A/C/G}	13,20
<u>Bergkäse-Schupfnudeln</u> mit Röstzwiebel	12,90

Für unsere Kleinen

<u>„Mobby Dick“</u> ^{A/G/C/F} Fischstäbchen mit Kartoffeln	6,60
<u>„König der Löwen“</u> ^{A/C/E} Chicken Nuggets mit Pommes	7,30
<u>„Bambi“</u> ^{A/C/E} Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	7,40

Salatecke

<u>Kleiner gemischter Salat</u> oder	
<u>Salat vom Buffet</u> ab 18.00 Uhr mit verschiedenen Dressings*	5,20
<u>Großer Salatteller</u> mit Schinkenstreifen ^{G/C/I/J}	12,90
<u>Fitnesssteller nach Art des Hauses</u> ^{G/C/I/J} mit gegrillten Putenstreifen	13,90

Für 2 Personen

<u>Winklerhofgeheimnis</u> ^{L/I/G/E/A/C}	
mit verschiedenen Fleischsorten, Fruchtspieß, Speckstreifen, Champignonsauce, Reis, Pommes und Gemüse	49,90

Pizza

<u>Pizza Margherita</u> ^{A/G/D/F/K}	9,10
<u>Pizza Diavolo, Prosciutto oder Provenciale</u> ^{A/G/D/F/K}	12,10

Beilagen

zusätzliche Beilagen: Reis, Kartoffel, Knödel ^{A/C/G} , etc.	3,80
große Portion Pommes ^E	5,70

Beilagenumbestellung von einer Beilage zum kl. gem. Salat* berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 3.- €

Jeden Montag

1/2 Schweinshaxe ^{A/C/G/L/I}	
mit Sauerkraut, hausgemachtem Knödel und Kartoffeln	14,90
(auf Vorbestellung)	

Jeden Mittwoch

Ripperlessen - gegrillte Ripperl ^{G/F/A}	
nach Art des Hauses mit Folienkartoffeln und Salat vom Buffet	18,90
Essen so viel Sie wollen!	

Montag & Mittwoch Reservierungen erbeten!

Dessert

<u>Hausgemachter Apfelstrudel</u> mit Sahne ^{A/C/G/H}	4,50
<u>Topfen – Marillenstrudel</u> mit Sahne ^{A/C/G/H}	4,90
<u>Hausgemachter Apfelstrudel</u> ^{A/C/G/H}	
mit Vanillesauce oder Vanilleeis	5,20
2 Stk. <u>Marillknödel</u> in Zuckerbrösel ^{G/A}	7,20
2 Stk. <u>Nougatknödel</u> in Zuckerbrösel ^{G/A}	7,20
<u>Duette von der Eisstange</u> ^{G/A/E/H}	
fein garniert mit frischen Früchten	7,90
<u>Hausgemachter Mohr im Hemd</u> ^{A/C/H/G}	
mit Vanilleeis und Sahne	8,20
<u>Kaiserschmarren</u> mit Preiselbeeren oder Apfelmus ^{A/C/G}	12,90

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 20.30 Uhr
Dienstag Ruhetag!

***Guten Appetit wünscht Ihnen
Fam. Hauser Susanne & Mitarbeiter***

Wir wünschen Ihnen erholsame Tage im wildromantischen Lechtal

Die kleine Karte für Zwischendurch

*von 14.00 bis 17.00 Uhr
und von 20.30 bis 21.30 Uhr*

€

Gulaschsuppe mit Gebäck ^{A/I}		5,20
Schinken-Käse Toast mit Sandwichsauce ^{A/G/I/J/C}		7,90
Kalter Schweinebraten mit Kren und Brot ^{A/G/I/J/C}		9,60
Großer Salatteller mit Schinkenstreifen ^{G/C/J/I}		12,90
Frankfurter mit Brot ^{A/I}		6,20
Ofenfrisches "Resch & Frisch" Gebäck ^A	a/Stück	2,40
Pizza Margherita ^{A/G/D/F/K}		9,10
Pizza Diavolo, Prosciutto oder Provenciale ^{A/G/D/F/K}		12,10

Guten Appetit

wünscht Ihnen Fam. Hauser & Mitarbeiter

Allergeninformation –Legende

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

Namen	Buchstabencode	steht für:
Gluten	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.
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	L	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	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.