

Unser Mittagstisch

(von 11:30 bis 15:00 Uhr)

Vorspeisen & für Zwischendurch

Kleiner mariniertes Blattsalat mit Balsamicodressing oder Essig-Öl Vinaigrette gerne auch mit	€	7,90
Gebackenen Camembert & Preiselbeeren	€	14,90
Gebackenen Backhendl , Erdäpfelsalat & Kernöl	€	16,80
Valser Jausenbrett'l mit Schinken-Speckspezialitäten, Bergkäse, Kren und Essiggemüse	€	19,50
Hausgeräuchertes Forellenfilet aus unserem Black Smoker (solange der Vorrat reicht) mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Krensauce	€	17,50

Aus dem Suppentopf

Erdäpfelintopf mit 1 Paar Frankfurter & Brot	€	9,20
Trüschmackige, hausgemachte Gulaschsuppe	€	8,90
Linseneintopf mit Selchfleisch & Brot	€	9,20
Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl		
Trießnockerl, Frittaten,	klein	€ 5,90
Leberknödel, Backerbsen	groß	€ 8,70

Hauptgänge

Doma's Bauernomelette mit Erdäpfel, Speck, Ei, Petersilie & mariniertem Blattsalat	€	19,50
Tiroler Gröst'l vom Rind mit Spiegelei und Speckkrautsalat	€	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel, Zitrone & Preiselbeeren	€	29,00
1 Stück Weißwürste mit Laugenstangerl & süßer Senf	€	15,90
Käsefondue „A.G.B.“ mit Kirschwasser, Blattsalat, Weintrauben, Grissini & 2erlei Bauernbrot	pro Person €	29,00
Schlutzkrapfen mit Graukäse, Spinat & brauner Butter	€	18,90

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers	€	7,90
Topfenknödel mit Marillenröster & Zimtbrösel	€	10,50
Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster		
als Hauptgang	€	14,10
als Dessert	€	9,80

bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit)

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach einer Speisekarte die nach der LMIV, hinsichtlich Allergene gekennzeichnet ist. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.