



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IN TIROL

Gedeck
€ 2.50

Vorspeisen

Tiroler Speckteller
vom Karree mit Schwarzbrot
€ 6.20

Hausgemachtes Tafelspitzsülzerl
auf Salatbouquet mit Kernölvinaigrette
€ 9.20

Fein geräuchertes Forellenfilet
mit Butter, Apfelsahnekren
und knusprigem Gebäck
€ 9.40

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccola und Parmesanspänen
€ 10.80



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IN TIROL

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit:

Frittaten

oder

Grießnockerl

€ 3.20

Speckknödel

oder

Kaschnödel

€ 3.80

Knoblauchrahmsuppe

mit Croûtons

€ 4.20

Graukassuppe

mit Schwarzbrotwürfel

€ 4.50



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IM TIROL

Tiroler Hausmannskost

Knödeltris

Spinat-, Speck- und Kasknödel in brauner Butter

€ 9.40

Hausgemachte Schlipfkrapferln

in brauner Butter mit Parmesan

als Hauptspeise € 10.20

als Vorspeise € 8.20

Tiroler Gröstl

*vom Tafelspitz mit Spiegelei
und Speckkrautsalat*

€ 10.20

Kasspätzle mit Bergkas

und grünem Salat

€ 9.80



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IN TIROL

Traditionelles

*frisch und knusprig
aus der Pfanne*

Steirisches Backhendl
mit Kartoffel-Vogerlsalat

€ 12.80

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Butterreis und Preiselbeeren

€ 14.50

Gebackene Schweinelendchen
mit Rosmarinkartoffeln

€ 9.90

Kalbsleber gebacken
mit Mayonnaisesalt

€ 13.80

Tiroler Kalbsleber natur
mit Butterreis

€ 14.80



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IN TIROL

Vom Rost

*Älplersteak vom Schwein
mit Speckkartoffeln*

€ 12.80

Haller Herrensteak

*Filetsteak auf Sauce Madeira mit roten Beeren,
Bäckerinnenkartoffeln und gefüllten Zucchini*

€ 22.50

*Kalbsrückensteak auf Trüffelsauce
mit Steinpilzrisotto*

€ 20.50

*Hirschmedaillons in Wacholderrahmsauce
mit Kohlsprossen und Schupfnudeln*

€ 21.50

*Schweinemedaillons „Weinhauerart“
mit Bratkartoffeln und zartem Gemüse*

€ 14.80

*Rosa gebratenes Lammhuft
mit Thymian mit Röstkartoffeln*

€ 14.80



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IM TIROL

Fischgerichte

*Tiroler Gebirgsbachforelle oder Saibling
nach „Müllerinnenart“ oder in Mandelbutter
dazu Petersilienkartoffeln*

€ 14.60

*Zanderfilet in der Pistazienkruste
auf Blattspinat mit Butterkartoffeln*

€ 15.50

*Frisches Thunfischsteak
mit Zitronenreis
ein Gericht ausschließlich nur für Kenner!
Nur ganz kurz angebraten, im Kern roh – butterweich
(im durchgebratenem Zustand strohig und trocken)*

€ 18.50

*Wolfsbarschfilet natur
mit Kräuterbutter und Wildreismix*

€ 16.50



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IN TIROL

Gemischter Salatteller

€ 4.20

Bunter Blattsalatteller
mit gebackenen Hühnerbrustfilets

€ 10.50

mit Ladysteak
(kleines Rindsfilet rosa gebraten mit Kernöldressing)

€ 14.80

mit gebratenen Garnelen

€ 14.80

Ziegenkäse gratiniert auf Weißbrotscheiben
und Feldsalat
mit Pinienkernen und Rosinen

€ 9.60

Gratinierte Hühnerbrustfilets
auf Blattspinat mit Butterkartoffel

€ 11.50

Gebratener Polenta
auf mediterranem Gemüse
mit Parmesan überbacken

€ 9.90



UNTERER STADTPLATZ 5 · A-6060 HALL IN TIROL

Desserts

*Topfennockerl
auf Waldbeerspiegel*

€ 5,80

*Panna Cotta
auf Fruchtspiegel*

€ 5,40

*Profiteroles
mit Sahne und Schokosauce*

€ 5,40

Zitronensorbet oder Erdbeersorbet

€ 5,40

Marillenpalatschinken

€ 5,80

*Gemischte Käsevariation
mit Weintrauben garniert*

€ 8,90

hausgemachtes Parfait

€ 6,50