

SUPPEN, DIE SCHON SEIT GENERATIONEN WÄRMEN

Hausgemachte Gulaschsuppe vom Angus Rind mit Brot
Tiroler Speckknödelsuppe mit 1 oder 2 Knödeln
Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 oder 2 Knödeln
Nudelsuppe mit Brot oder mit Würstl

WÜRSTEL, DIE IMMER SCHMECKEN

1 Paar Weißwürste im Retro Topf mit Brezen und süßem Senf
1 Paar Frankfurter (Wiener) mit Senf, Kren und Brot
1 Paar St. Johanner (würzig) mit Senf, Kren und Brot

SALATE, FRISCH UND KNACKIG

Gemischter Salat
Grüner Salat
Schweizer Wurstsalat (Wurst, Käse, Zwiebeln, Paprika, Gurken) mit Brot

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN, IM PFANDL SERVIERT

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat
Spinatknödel (3 Knödel) mit brauner Butter, Parmesan und Salat
Buchacker Salatteller mit 1 oder 2 Kaspressknödeln

HAUPTSPEISEN, DEFTIG, ZÜNFTIG, HERZHAFT UND GUAD | 11³⁰ - 15⁰⁰ UHR

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Alm Cordon Bleu vom Schwein (Speck und Graukäse) mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Spaghetti Bolognese mit Parmesan
Bauernknödeltrio (Speck-, Spinat- und Kaspressknödel) im Pfandl mit Salat
Buchacker Alm Wildgulasch vom heimischen Wild mit Spätzle und Rotkraut

TIROLER JAUSEN | 9⁰⁰ - 11⁰⁰ UHR UND 15⁰⁰ - 18⁰⁰ UHR

Tiroler Speck vom regionalen Metzger mit Brot, Essiggurken und Butter
Tiroler Bergkäse vom regionalen Senner mit Brot, Essiggurken und Butter
Buchacker Brettljause für 2 Personen (Ein wenig Geduld)
Saurer Graukäse mit Zwiebeln, Essig und Öl und Brot

ZUM SCHLUSS DIE SÜßE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Apfelstrudel pur, mit Sahne oder Vanillesoße
Hausgemachter Topfenstrudel pur, mit Sahne oder Vanillesoße
Germknödel mit Mohn und Butter oder mit Mohn und Vanillesoße
Kaiserschmarrn im Pfandl mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (Ein wenig Geduld)
Hausgemachte Kuchen lt. Aushang

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte bei Ihrer Bestellung.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es immer wieder zu Wartezeiten kommen. Wir danken für Ihr Verständnis.