

An unsere sehr verehrten Gäste

Jemanden zu Gast haben,
heißt, für sein Glück zu sorgen,
solange er unter unserem Dache weilt.

Man braucht Zeit,
wenn man etwas Gutes anrichten will,
und darum bitten wir um Geduld,
denn alles wird erst gekocht, gebraten und zubereitet,
wenn Sie den Auftrag dazu erteilen.

Ihre Gesundheit und Ihr Wohlergehen
hängt wesentlich mit der Frische
und der Zubereitung der Speisen zusammen
und beides ist uns ein großes Anliegen.

*„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im
Anhang II der LMV angeführten Allergenen Stoffen
zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht
ausgeschlossen werden“*

Ihre Familie Kirschner und Mitarbeiter

Visa, Maestro werden erst ab Euro 50,--
und EC-Card ab Euro 30,-- akzeptiert !



Wir beziehen unsere Produkte von heimischen Betrieben:

Fleisch und Milch - von Thomas und Martin Kirschner
(Elterlicher Betrieb)

Fleisch - Heimische Bauern

Brot - Bäckerei Althaler Heinrich - Serfaus

Käse - von der Komperdellalpe – Serfaus, Tiroler Milchhof

Joghurt und Käse - von Gasslbauer Hans Pittl – Ladis

Kartoffeln - Erdäpfel Keller – Arzl

Honig - Daniel Vögele - Serfaus

Hubert Achenrainer – Kaunerberg

Bienenhof – Zillertal

Eis - „Dolce Vita“ aus Hohenems

Essig und Öle - Lenz Vorarlberg

Gemüse und Salate - Josef Norz – Kematen

Toni's Sprossengarten - Landeck

Fisser Goggala - Eier - Gloria und Florian Plangger - Fiss

Schnäpse - Ossi Achenrainer – Fiss

Fisser Imperial Gerste



Bier Mohrenbräu - 6. Generation Fam. Huber Privatbrauerei - Dornbirn

Vitaminreiches und Hochprozentiges aus heimischen Obstgärten



Fruchtiger Aperitif:

Frisch gepresster *Orangensaft* 0,25l € 4,10

Frisch gepresster *Karotten-Apfelsaft* 0,25l € 4,10

Frischer Bio *Apfelsaft aus Haiming* 0,25l € 4,10

Digestif von Ossi Achenrainer - Fiss: 2 cl

Fisser *Spenling* Brand vom Obstgarten Talfes 42% € 3,90

Fisser *Himbeerlikör* vom Obstgarten Talfes 40% € 3,90

Fisser *Zirbe* von der Schöngampalm 42% € 3,90



Für den ersten Hunger

„Grammelschmalz“ ^M € 4,60

„Olivencreme“ ^G € 4,60

Vegan

„Kräuterbutter“ ^{F,G,L,M,O} € 3,60

Vegetarisch

„Gemischter Brotkorb“ ^{A,F,G,H,N} € 2,90

„Knoblauchbrot“ ^{A,F,G} € 4,90

Vegetarisch

Vorspeisen

„Beef Tartare“ ^{A,C,D,G,H,M,O}

mit Kernölrührei, Toast und klassischen Garnituren € 17,50

„Tiroler Schmankerlteller“ ^{A,C,G,M,L,O}

Hirschwurst, Nordtiroler Schinken, Frischkäse, geräuchertes Forellenfilet € 14,10

„Knuspriger Schweinebauch“ ^{A,C,G,M,L,O}

Mit Zwiebelcreme und eingelegtem Gemüse € 12,90

„Schnecken“ ^{A,C,G,L,M,R}

mit Knoblauchbutter und Toast € 13,10

A -Gluten, **B**-Krebstiere, **C**-Ei, **D**-Fisch, **E**-Erdnuß, **F**-Soja, **G**-Milch, **H**-Nüsse,

L-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesam, **O**-Sulphite, **P**-Lupinen, **R**- Weichtiere



Suppen

„Rinderkraftsuppe“ A,F,L

mit *Grießnockerl* A,C,G € 4,80

mit *Leberknödel* A,C,G,L € 5,30

mit *Frittaten* A,C,G € 4,80

mit *Kaspressknödel* A,C,G € 5,30

„Rindfleischs Suppentopf“ A,C,F,G,L

mit Gemüse Nudeln und Rindfleisch groß / klein € 8,90 / 6,50

„Spinatschaumsuppe“ A,D,F,G,L,O

mit Räucherlachs € 5,90

Vegetarisch

„Fruchtige Tomatensuppe“ A,C,F,G,L,I

mit Mozzarella und Grissini € 5,90

Vegetarisch

„Suppendegustation“ A,C,F,G,L,O € 6,50

A -Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuß, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,

L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R- Weichtiere



G´ sundes und Knackiges

„Kleiner Salatteller“ vom Buffet € 4,90
(Allergene siehe Produktmappe am Buffet)

Vegetarisch

„Großer Salatteller“ vom Buffet € 8,70
(Allergene siehe Produktmappe am Buffet)

Vegetarisch

„Tiroler Hirtensalat“ A,C,F,G,M,N,O

Eisbergsalat, Kartoffel, gebratener Speck, Wachtelei, Almkäse,
Zwiebel, Brotwürfel und Tomaten € 12,80

Vegetarisch
erhältlich

„Steirischer Backhendlsalat“ A,C,F,G,L

mit Kernöl € 12,80

„Lauwarmes Forellenfilet“ D,C,G,M

mit Wildkräutersalat und Joghurtdressing € 17,90

A -Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuß, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,
L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R- Weichtiere



Typisch Tirol wie bei Mama

„Kasspatzln“ A,C,G

Spätzle mit Tiroler Käsemischung, Röstzwiebel und Schnittlauch € 12,90

Vegetarisch

„Tiroler Tris“ A,C,F,G,O,N

Spinatknödel, Kaspressknödel, Schlutzkrapfen, Champignonsauce

Vegetarisch

Sauerkraut und Parmesan € 12,90

„Das Beste vom Tiroler Berglamm“ A,C,F,G,L,O

mit Thymiankrapferl und Gemüse € 25,30

„Rinderroulade in Rotweinsauce“ A,C,F,G,M,L,O

mit Grießstrudel und Gemüse € 16,20

„Kalbsleber Tiroler Art“ A,C,F,G,M,L,O

mit Röstzwiebelpüree € 19,40

A -Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuß, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,
L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R- Weichtiere



Hiasl's Klassiker

„Cordon bleu“ A,C,F,G,N

mit Schinken und Käse gefülltes gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel € 14,90

„Gabriela Pfandl“ A,C,G

Schweinemedallions vom Grill mit Kräuterspätzle und Champignonsauce € 17,10

„Hiasl's Grillteller“ A,C,G,M,O

Kurz Gebratenes vom Rind, Schwein und Huhn
begleitet mit Speck, Zwiebel, Würstl und Pommes frites € 17,90

„Wiener Schnitzel“ A,C,F,N

Gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites € 13,70

„Tiroler Gröstl“ C,G

Herzhaft gewürzte, gebratene Kartoffeln mit Braten, Speck ,Zwiebel
und Spiegelei € 12,90

A -Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuß, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,
L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R- Weichtiere



Was „Besonderes“ auf Vorbestellung (ab 2 Personen/1 Tag vorher)

„Schweizer Käsefondue“ A,C,F,G

Klassisch mit Brotwürfeln und Früchten pro Person € 25,90



„Fondue Chinoise“ A,C,D,F,G,L,M

Suppenfondue mit Rind, Schwein, Huhn

dazu Dipsaucen, Pommes frites, Weißbrot und Grillgemüse

pro Person € 29,90

„Chateaubriand“ oder „Dry Aged Ribey“ A,C,F,G,L,M,O

mit gemischten Saucen und Beilagen 10g € 1,50

„Rehrücken“ A,C,F,G,L,O

mit Selleriepüree, Kroketten, Steinpilzsauce und Gemüse pro Person € 38,90

A -Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuß, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,

L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R- Weichtiere



Dessert

„Variation“ A,C,G;H,O € 12,80

aus Vanille, Erdbeeren und Topfen

„Karamellisierter Kaiserschmarren“
mit Fisser Goggala A,C,G,O

mit Apfelmus und Zwetschkenröster € 12,20

„Überraschungsdessert“ A,C,G,H € 11,20

„Apfel- und Topfenstrudel“ A,C,E,G,H,N

mit Staubzucker € 4,10

mit Staubzucker und Sahne oder Staubzucker und Vanillesauce € 5,10

mit Staubzucker und Vanilleeis und Sahne € 5,90

„Kasteller“ A,C,E,F,G,H,N

Ausgewählte heimische Käsesorten mit Gelee, Brot und Butter € 13,80

A -Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuß, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,

L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R- Weichtiere

