

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 - von Daniel Vögele - Serfaus

Hubert Achenrainer - Kaunerberg

Bienenhof - Zillertal

Eis - „Dolce Vita“ aus Hohenems

Essig und Öle - Lenz Vorarlberg

Gemüse und Salate - Josef Norz - Kematen

Tonis Sprossengarten - Landeck

Frühstückseier - Gloria und Florian Plangger - Fiss

Schnäpse - Ossi Achenrainer - Fiss

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



Vitaminreiches und Hochprozentiges aus heimischen Obstgärten



Fruchtiger Aperitif:

Frisch gepresster *Orangensaft* 0,25l € 4,60

Frisch gepresster *Karotten-Apfelsaft* 0,25l € 4,60

Hiasl's Wasser *Soda, Hollunder, Limette, Minze, Ingwer*

0,4l € 4,90

Bergapfelsaft von Kohl-Ritten/Südtirol *mit Marille* 0,2l € 4,50

Bergapfelsaft von Kohl-Ritten/Südtirol *mit Johannisbeere* 0,2l € 4,50

Bergapfelsaft von Kohl-Ritten/Südtirol *mit Hopfen* 0,2l € 4,50

Digestif von Ossi Achenrainer - Fiss: 2 cl

Fisser *Spending* 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“ ^{A,F,G} € 4,80

„Olivencreme“ ^G € 4,80

Vegan

„Gesalzene Butter“ ^G € 3,70

Vegetarisch

„Gemischter Brotkorb“ ^{A,H,N} € 2,90

„Knoblauchbrot“ ^{A,F,G} € 5,10

Vegan

Vorspeisen

„Beef Tartare“ ^{A,C,D,G,H,M,O}

mit Kernölrührei, Toast und klassischen Garnituren € 17,50

„Rosa gebratener Kalbstafelspitz“ ^{A,F,G,L,O}

mit Pilzen, Brotcroustons, Räucherforelle und Wildkräutersalat € 16,80

„Schnecken“ ^{A,C,G,L,M,R}

mit Knoblauchbutter und Toast € 13,10

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

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

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 *Kaspressknödel* A,C,G,L € 5,30

mit *Frittaten* A,C,G € 4,80

„Kohlrabi Cremesuppe mit Gemüseschöberl“ A,C,F,G,L,O € 5,90

„Tomatencremesuppe“ A,C,F,G,L,N,O

Vegetarisch

mit Sahne und Grissini € 5,90

„Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotcroutons“

Vegetarisch

und Graukäse A,,F,G,L,O € 5,90

„Wiener Rindfleisch Suppentopf“ A,C,F,G,L

mit Gemüse und Nudeln € 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´undes und Knackiges

„Kleiner Salatteller“ vom Buffet € 5,10
(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,N

mit Kernöl € 12,80

„Gebratene Lachsforelle“ A,D,F,G,L,O

mit Avocado, Kirschtomaten und Salatspitzen € 17,90

„Gebakener Almkäse“ A,C,F,G,N

mit Toastbrot, Butter und Preiselbeeren € 12,80

Vegetarisch

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- Weichtier



Hiasl's Klassiker

„Kasspatzln“ A,C,G

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

Vegetarisch

„Schlutzis“ A,C,G

Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan € 13,50

Vegetarisch

„Spinatknödel im Kartoffel Pilz-Sud“ A,C,F,G,L,O

mit Bergkäse € 11,90

Vegetarisch

„Tiroler Gröstl“ C,G

Herzhaft gewürzte, gebratene Kartoffeln mit Rindfleisch, Speck ,Zwiebel und Spiegelei vom Fisser Goggala € 13,20

„Wiener Schnitzel“ A,C,F,N

Gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites € 13,70

„Milchkalb Wiener Schnitzel aus der Pfanne“ A,C,G,N,O

mit Butterkartoffel und Preiselbeeren € 22,80

„Haus Cordon bleu“ A,C,F,G,N

mit Speck und Bergkäse gefülltes, gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel € 15,70

Hiasl's Klassiker

„Variation vom Milchkalb“ A,F,G,M,L,O

mit Selleriepüree € 35,50

„Gabriela Pfandl“ A,C,G

Schweinemedallions vom Grill mit Kräuterspätzle und Champignonsauce € 17,40

„Hiasl's Grillteller“ A,C,G,M,O

Kurzgebratenes vom Rind, Schwein und Huhn

begleitet mit Speck, Zwiebel, Würstl und Pommes frites € 17,90

„Rumpsteak“ A,C,F,G,L,M,O

mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Knoblauchbrot € 27,10

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

mit Jasmin Reis € 18,60

„Geschnetzeltes vom Rehshlögel“ A,C,F,G,L,O

mit Preiselbeer Muffin und Broccoli € 22,80

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



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

„Schweizer Käsefondue“ A,C,F,G

Klassisch mit Brotwürfel 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 Grill Gemüse

pro Person € 29,90

„Chateaubriand“ A,C,F,G,L,M,O

mit gemischten Saucen und Beilagen 10g € 1,70

„Rehrücken“ A,C,F,G,L,O

mit Selleriepüree, Kroketten, Steinpilzsauce und Gemüse pro Person € 42,30

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

„Schokoladenlasagne,, A,C,F,G € 12,10

mit frischen Früchten und Mangoeis

„Frisch zubereiteter karamellisierter Kaiserschmarren
mit Fisser Goggala“ A,C,G,O (ca 25 min Wartezeit)

mit Apfelmus und Zwetschkenröster € 12,80

„Karottentörtchen“ A,C,G,H,O

mit Haselnußcrumble und Birnensorbet € 11,80

„Holunder-Joghurtmousse“ A,C,G,H,O

in der Honigwabe und frische Früchte € 12,40

„Apfel- oder Topfenstrudel“ A,C,G,H € 4,10

mit Sahne oder Vanillesauce € 5,10

mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

„Kasteller“ A,F,G,H,N,O

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

