

## *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 Wendelin Krismer Fiss

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 € 4,10

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

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

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

0,4l € 4,90

### 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 *Zürbe* von der Schöngampalm 42% € 3,90



## Für den ersten Hunger

„Grammelschmalz“ € 4,60

„Olivencreme“ <sup>G</sup> € 4,60

Vegan

„Gesalzene Butter“ <sup>G</sup> € 3,60

Vegetarisch

„Gemischter Brotkorb“ <sup>A,F,G,H,N</sup> € 2,90

„Knoblauchbrot“ <sup>A,F,G</sup> € 4,90

Vegan

## Vorspeisen

„Beef Tartare“ <sup>A,C,D,G,H,M,O</sup>

mit Kernölrührei, Toast und klassischen Garnituren € 17,50

„Hausgebeizter Saibling“ <sup>A,D,F,G,M,O</sup>

mit Kimchi und Joghurt € 14,90

„Schnecken“ <sup>A,C,G,L,M,R</sup>

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 € 4,80

mit *Frittaten* A,C,G € 4,80

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

„Knoblauchsuppe“ A,F,G,L,O

mit Brotcroustons € 5,90



„Tomatencremesuppe“ A,C,F,G,L,N,O

mit Sahne und Grissini € 5,90



„Maronísuppe“ A,C,F,G,L,O

mit Aprikosenravioli € 5,90



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

mit Gemüsenudeln und Rindfleisch € 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 € 4,90

(Allergene siehe Produktmappe am Buffet)

Vegetarisch

„Großer Salatteller“ vom Buffet € 8,70

(Allergene siehe Produktmappe am Buffet)

Vegetarisch

„Südtiroler Brotsalat“ A,F,G,M,N

Tomaten, rote Zwiebel, Kapern, Oliven, Mozzarella, geröstetes Brot mit  
Kräuterknoblauchdressing und Rohschinken vom Bauer € 12,30

Vegetarisch  
erhältlich

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

mit Kernöl € 11,90

„Gebratenes Zanderfilet“ D,C,G,M

mit Wildkräutersalat und Joghurtdressing € 17,10

„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- Weichtiere



## Hiasl's Klassiker

### „Kasspatzln“ A,C,G

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



### „Schlutzis“ A,C,G

Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan € 12,70



### „Tiroler Tris“ A,C,F,G,O,N

Spinatknödel, Kaspressknödel, Schlutzkrapfen, Champignonsauce, Sauerkraut und Parmesan € 12,90



### „Tiroler Gröstl“ C,G

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

### „Wiener Schnitzel“ A,C,F,N

Gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites € 13,70

### „Cordon bleu“ A,C,F,G,N

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

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



## Hiasl's Klassiker

### „Rindergulasch“ A,C,F,G,N

mit Semmelknödel, Würstl, Ei und Gurke € 14,90

### „Gabriela Pfandl“ A,C,G

Schweinemedallions vom Grill mit Kräuterspätzle und Champignonsauce € 16,90

### „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

### „Rinderroulade“ A,G,L,M,O

vom heimischen Ochsen mit Karoffelpüree und Gemüse € 16,10

### „Wildschweinbraten“ A,C,F,G,L,O

mit hausgemachten Kartoffelpaunzen und Schwarzwurzelgemüse € 19,50

### „Wildererpfandl“ A,C,F,G,L,O

mit Steinpilzsauce, Grießstrudel und Rotkraut € 23,50

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





## 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 eingelegtes Gemüse

pro Person € 29,90

### „Chateaubriand“ 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

„Schokoladenlasagne „ A,C,F,G € 12,10

mit frischen Früchten und Mangoeis

„Karamellisierte Kaiserschmarren mit Fisser Goggala“

A,C,G,O

Apfelmus und Zwetschkenröster € 12,20

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

„Mohnnudeln mit Zimteis“ A,C,E,F,G,H,O € 9,80

„Apfel- und Topfenstrudel“ A,C,G,H

mit Staubzucker € 4,10

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

mit Staubzucker und 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

