

Knackiges und Herzhaftes

Kleiner gemischter „*Salatteller*“ € 5,10

(Allergene siehe Produktmappe am Buffet)

Vegetarisch

Großer gemischter „*Salatteller*“ € 8,70

(Allergene siehe Produktmappe am Buffet)

Vegetarisch

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

mit Kernöl € 12,80

„*Schinken-Käsetoast*“ A,C,F,G,M,O

Toastbrot mit gekochtem Schinken, Käse und Cocktailsauce € 4,90

„*Toast Hawaii*“ A,C,F,G,M,O

Toastbrot mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse
und Cocktailsauce € 5,30

„*Hauswurst*“ A,F,G,L,O

mit Sauerkraut und Kartoffeln € 10,70

„*Steak Toast*“ A,C,F,G,L,M,O

Toastbrot, gegrilltes Hühnerschnitzel und Schweinefilet mit Speck, Spiegelei
und kleiner Salat € 13,60

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



Der Wirt bittet zu Tisch

„Wiener Schnitzel“ A,C,F,N

Paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites € 13,70

„Haus Cordon bleu“ A,C,F,G,N

mit Speck und Bergkäse gefülltes Schweineschnitzel in einer knusprigen Panade mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 15,70

„Hiasl` s Grillteller“ A,C,G,M,O

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

„Tiroler Gröstl“ C,G

Kartoffel, Rindfleisch, Speck, Zwiebel und Spiegelei vom Fisser Goggala pikant gewürzt € 13,20

„Käsespätzle“ A,C,G

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

Vegetarisch

„Tiroler Marend“ A, G, M, O

Schinkenspeck, Almkäse, Bauernwurst, Grammelschmalz und Gebäck € 13,50

„Spaghetti Bolognaise“ oder „Tomatensauce“ A,C,F,G,L

mit Parmesan € 11,90

Vegetarisch
erhältlich

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 *Kaspessknödel* A,C,G,L € 5,30

mit *Frittaten* A,C,G € 4,80

„Rindfleischsuppentopf“ A,C,F,G,L

mit Gemüse Nudeln und Rindfleisch € 6,50

„Gerstelsuppe“ A,F,G,L,O

von der Fisser Imperialgerste € 6,50

„Tomatencremesuppe“ A,C,F,G,L,O

mit Sahne und Grissini € 5,90

Vegetarisch

Kräftige „Gulaschsuppe“ A,F,G,N,L,P

mit Rindfleisch, Kartoffelwürfel und Hausbrot € 6,90

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

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

mit Apfelmus und Zwetschenröster € 12,80

„Schokoladenlasagne“ A,C,F,G

mit frischen Früchten und Mangoeis € 12.10

„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

Bitte wählen Sie Ihren Eisbecher aus unserer Eiskarte

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

