



G'miatlich & g'schmackig die Speisekarte für Tiroler Genussmomente.

***Essen ist mehr als nur satt werden –
es ist ein Stück Lebensfreude.***

Schön, dass du da bist.

Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern ums Genießen.

Um das, was im Alltag oft zu kurz kommt.

*Zeit füreinander, gute Gespräche, ein echtes Lachen. Lass das Handy
ruhig in der Tasche, nimm dir eine Auszeit und genieß ehrliche Tiroler
Küche, feine Spezialitäten und echte Zeit mit den Menschen an deinem
Tisch.*

*Manchmal sind es genau diese Momente,
die uns besonders in Erinnerung bleiben.*

Gönn dir was. Lass es dir gut gehen. Und vor allem: genieß es!

*Eure Gastgeber Katrin und Christoph Brugger – gemeinsam mit unserem
großartigen Team – wünschen dir eine genussvolle Zeit im Restaurant
Austria.*

Wo's herkommt, macht den Unterschied.

Regionalität, der man schmeckt. Wir legen großen Wert auf Qualität, ehrliches Handwerk und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Deshalb wissen wir genau, woher unsere Zutaten stammen:

- *Fleisch vom Metzger Knauer in Brixen im Thale*
- *Freilandeier vom Hof Unterschweiber - Familie Schwaighofer in Niederau*
- *Kartoffeln vom Wieserhof - Familie Wieser in Natters*
- *Frisches Gemüse und weitere Kartoffeln aus Thaur - von verschiedenen engagierten Gemüsebäuerinnen und -bauern*
- *Und viele weitere Produkte beziehen wir von landwirtschaftlichen Betrieben und Produzent:innen aus der Region*

Frisch gekocht, mit Liebe zubereitet - ohne Kompromisse.

Wo's herkommt, macht den Unterschied.

Denn wir sind überzeugt. Gute Produkte, artgerechte Haltung und ehrliche Handarbeit haben ihren Wert. Und genau das schmeckt man.

Echt. Regional. Ehrlich.

Unser Gedeck

„Genuss ist der Schlüssel zu den schönsten Momenten des Lebens“

*Auf Wunsch verwöhnen wir dich gerne mit unserem hausgemachten Gedeck:
Mit feinem Speck aus der Region, hausgemachten frischen Aufstrichen, feiner
Butter, würzigem Bergkäse und ofenfrischem Gebäck – frisch zubereitet und mit
Liebe angerichtet.*

Preis pro Person: € 5,90

Vorspeisen

**"Genuss beginnt mit dem ersten Bissen –
und bleibt bis zum letzten."**

Geräucherter Forellentatar

*Fein geräucherter Forellentatar mit frischen Kräutern, knackigen Gurken und
knusprigem Baguette – leicht, frisch und aromatisch.*

€ 13,90

Rote-Bete-Carpaccio

*Dünn geschnittene, marinierte Rote Bete mit würzigem Ziegenkäse aus der Region
und frischem Rucola – eine perfekte Kombination aus Erdigkeit und Frische.*

€ 11,90

Suppen

***"Eine heiße Suppe wärmt nicht nur den Magen,
sondern auch die Seele."***

Kräftige Rindssuppe

Mit Frittaten - feine, hausgemachte Teigstreifen - ein echter Klassiker.

€ 5,90

Mit Leberknödel - würzige Spezialität aus fein gehackter Leber aus der Region und Kräutern - ein Muss für Suppenliebhaber:innen.

€ 6,90

Kaspressknödel

Herzhafter Käseknödel, goldbraun gebraten und in kräftiger Rindsuppe serviert, verfeinert mit frischen Kräutern - ein herzhaftes Stück westösterreichische Spezialität.

€ 9,90

Wildschönauer Breznsuppe mit Graukäse

Breznstücke in einer kräftigen Suppe, verfeinert mit würzigem Graukäse, dazu knusprig gebackene Zwiebelringe für den perfekten Biss - herzhaft, traditionell und einfach gut.

€ 7,90

Salate

Gemischter Salat mit Kaspressknödeln oder Burrata

Bunter Salatteller mit drei knusprigen Kaspressknödeln oder cremiger Burrata, dazu Rucola, Tomaten und Coleslaw - herzhaft oder fein, ganz nach Geschmack - leicht, deftig oder beides - Tiroler Vielfalt auf dem Teller.

€ 15,90

Kleiner gemischter Salat

Luftiger, frischer Blattsalat - perfekt als kleine Begleitung - frisch, knackig und mit viel Liebe angerichtet.

€ 6,90

Großer gemischter Salat

Große Portion luftiger Blattsalate, bunt gemischt und sommerlich leicht - für alle, die vom Sommer nie genug kriegen.

€ 10,50

Backhendlsalat

Knusprig, saftig, hausgemacht - unser Backhendl wird in einer feinen Marinade aus Kräutern, Zitrone und Sauerrahm über mehrere Stunden zart eingelegt und anschließend goldbraun gebacken. Serviert auf einem liebevoll angerichteten Teller frischer Blattsalate mit einer hausgemachten Kürbiskernöl-Vinaigrette. Ein echter Klassiker.

€ 16,90

Unsere Wirtshausklassiker

***"Tradition schmeckt am besten,
wenn sie mit Liebe gekocht wird."***

Rindergulasch nach altem Rezept

*Geschmortes Rindfleisch aus der Region in würziger Paprikasauce mit
Serviettenknödel und Schalotten - zart und herzhaft zugleich.*

€ 17,90

Hühnerschnitzel natur mit Pfeffersauce

*Zartes, natur gebratenes Hühnerschnitzel, saftig und fein gewürzt, serviert mit
einer feinen Pfeffersauce, knusprigen Kroketten und zarten Karottenstreifen -
herzhaft, leicht und einfach köstlich!*

€ 16,90

Tiroler Gröstlpfanne

*Knusprig gebratene Kartoffeln aus der Region, herzhaft angebraten mit würzigem
Fleisch, verfeinert mit Kümmel und Majoran, dazu Sauerkraut, ein Spiegelei und
frische Kräuter - ein echter Tiroler Klassiker, rustikal, deftig und einfach guat.*

€ 15,50

Deftige Schmankerl

***"Herzhafter Genuss,
der Tradition und Qualität vereint."***

Wiener Schnitzel vom Kalb (Kaiserteil)

In Butterschmalz goldbraun gebacken - serviert mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und frischer Zitrone. Außen knusprig, innen zart und voller feinem Geschmack. Ein Stück kulinarischer Tradition - weil man sich manchmal einfach was gönnen darf.

€ 26,50

Wienerschnitzel vom Schwein

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, goldgelb gebraten - serviert mit Zitrone, Preiselbeeren und knackigen Pommes frites. Ein Klassiker, der einfach immer Freude macht.

€ 17,90

Bauern-Cordon-Bleu

Saftiges Schweinsschnitzel, gefüllt mit Tiroler Speck und würzigem Bergkäse - dazu hausgemachter Kartoffelsalat. Deftig, ehrlich und voll Geschmack - ein Genuss für wahre Genießer:innen.

€ 19,90

Heiß vom Grill – für alle, die's g'schmackig mögen

***"Beste Qualität vom Grill –
herzhaft, saftig und voller Geschmack."***

Rinderfiletsteak vom Grill - 230 g

Zart gegrilltes Rinderfiletsteak, serviert mit Bohnen im Speckmantel, hausgemachter Kräuterbutter und cremigem Kartoffel-Käse-Stampf - ein Genuss für alle, die gutes Fleisch zu schätzen wissen.

€ 34,90

Rumpsteak vom Grill - 230 g

Saftiges Rumpsteak mit mediterranem Gemüse, feiner Pilzsauce und duftenden Rosmarinkartoffeln - kräftig im Geschmack, zart auf der Gabel.

€ 28,90

Saiblingsfilet vom Grill

Frisch gegrilltes Saiblingsfilet mit marinierten Zucchini und feinen Salzkartoffeln - leicht, aromatisch und voller Sommerfrische.

€ 21,90

Vegetarischer Genuss

**„Genuss kennt keine Grenzen –
auch vegetarisch ein Hochgenuss.“**

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit würziger Käsemischung, goldbraun gerösteten Zwiebeln und grünem Blattsalat - echter Genuss kommt aus der Pfanne und bleibt im Herzen.

€ 15,90

Hausgemachte Kaspressknödel mit frischem Salat und hausgemachtem Dressing
Knusprig angebratene Kaspressknödel, serviert auf knackigem Blattsalat mit einem feinen hausgemachten Dressing - Käsig, knusprig, gut.

€ 14,90

Vegane Köstlichkeiten

**„Vegane Küche –
weil Genuss keine Kompromisse braucht.“**

Blumenkohl-Wings

Knusprig gebackene Blumenkohl-Wings, goldbraun und würzig, serviert mit einem cremigen Dip und frischem Salat - ein Genuss für alle, die es knackig und lecker mögen!

€ 14,90

Kindergerichte - Zum Groß und Stark Werden

"Lecker, bunt und mit ganz viel Liebe gemacht!"

Kinder Wiener Schnitzel

Knusprig paniertes Hühnerschnitzel mit Pommes, Ketchup und einem Spritzer frischer Zitrone - für kleine Genießer:innen mit großem Hunger.

Bist du heute stark genug, um das Schnitzel ganz allein zu schaffen - oder darf Mama oder Papa ein bisschen helfen?

€ 8,90

Spätzle mit Natursauce

Hausgemachte Spätzle, serviert mit feiner Natursauce und goldbraunen Röstzwiebeln - einfach, klassisch und köstlich! Gelingt es dir heute, ohne zu kleckern, alle Spätzle zu verputzen?

€ 7,50

Kinderspaghetti mit Tomatensauce

Feine Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan. Einfach, lecker und immer ein Hit! Bist du heute ein Spaghetti-Profi oder landet die Sauce auf deinem T-Shirt?

€ 7,50

Süße Verführungen - Desserts zum Dahinschmelzen

"Das Leben ist zu kurz für schlechte Nachspeisen."

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

Fluffig, goldgelb und mit viel Liebe gemacht. Unser Kaiserschmarrn wird frisch für dich zubereitet, mit Staubzucker bestäubt und wahlweise mit hausgemachtem Zwetschkenröster oder Apfelmus serviert. Geduld wird belohnt - ein Geschmackserlebnis, das auf der Zunge zergeht. Frisch zubereitet - bitte ca. 20 Minuten einplanen.

€ 12,50

Apfel im Schlafrock - wie früher bei der Oma

Ein Rezept mit langer Geschichte - überliefert, verfeinert und mit Liebe bewahrt.

Der Apfel ist gefüllt mit feinen Preiselbeeren, kleinen Rosinen und einem Hauch Zimt. Umhüllt von knusprigem Blätterteig, von Hand geformt und ofenfrisch gebacken. Veredelt mit einer Walnuss obendrauf, serviert mit hausgemachter, frischer Vanillesauce und frisch geschlagener Sahne. Warm, duftend - mehr als ein Apfelstrudel.

€ 8,50

Hausgemachter Nachtisch - lass dich überraschen!

Ob cremig, fruchtig oder gebacken - unser Dessert variiert je nach Tag und Inspiration der Küche. Dazu servieren wir frisch geschlagene, hausgemachte Sahne.

Je € 5,90