

Speisekarte

*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und heißen Sie herzlich willkommen.*

Aperitivs vor dem Essen

Zillertal Pfiff	€ 2,10
Campari Orange	€ 4,00
Holundersekt	€ 3,50
Sherry dry oder med	€ 2,90
Martini dry oder bianco	€ 2,90
Portwein rot oder weiß	€ 2,90

Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Einlage

wahlweise Nudeln, Frittaten, oder Backerbsen	€ 2,90
mit Leberknödel	€ 3,20

<i>Bouillon mit Ei</i>	€ 2,90
------------------------	--------

<i>Tomatencremesuppe mit Madeira</i>	€ 3,90
--	--------

<i>Knoblauchsuppe mit Obershaube</i>	€ 3,90
--	--------



Kleine Vorspeisen

<i>Thunfischspaghetti</i> fein garniert	€ 8,00
---	--------

<i>Garnelenspieß mit Asia Dip</i> an marinierten Blattsalaten	€ 8,00
---	--------

<i>Camembert gebacken</i> mit Preiselbeeren und Brot	€ 6,00
--	--------

Auf Vorbestellung (ab 2 Personen)

Schweinshaxen sowie Kalbshaxen oder Spareribs
mit Beilagen nach Wahl

Leichtes und Gesundes

Fitnesssteller

marinierte Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen
und Knoblauchbrot € 9,80

Backhendlsalat

gebackenes Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel mit knackigen
Blattsalaten der Saison in Kürbiskernölmarinade € 9,80

Riesengarnelen gegrillt

an verschiedenen Blattsalaten fein garniert
dazu reichen wir Knoblauchbrot € 11,50



Jäger's Nudelteller spezial

Spaghetti mit gebratenen Shrimps, Knoblauch
frischem Gemüse und Rahmsauce € 9,50

Steak- Sandwich

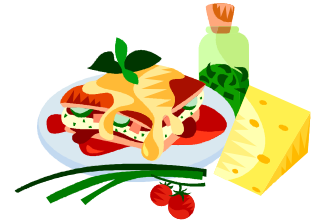
mit Salatgarnitur € 10,50

Schinken-Käsetoast

mit Salat vom Büffet € 6,00

Tuxer Käsespätzle

mit braunen Zwiebeln € 9,00



Gemischter Salatteller

(vom Büffet) € 3,50

Unsere Bestseller, schon überall gesehen bei uns am besten!!

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

dazu Pommes frites, Preiselbeergarnitur und Salat vom Büffet € 13,50

Grillteller (vom Rind, Schwein und Pute)

mit Kräutercreme, dazu gibt's Pommes frites
und Salat vom Büffet € 15,50

Hausschnitzel gratiniert

dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen
und Salat vom Büffet € 15,00

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

dazu gebackene Kartoffeln
und Salat vom Büffet € 15,00

Traditionelles vom Grill und aus'm Pfandl

Zart pikantes „Pfeffersteak“

in feinem Pfefferrahmsafterl, dazu gebackene Kartoffeln und Speckmantelbohnen

€ 21,00

Filetsteak vom heimischen Rind

mit Kräutercreme, Röstinchen und Gemüsebukett

€ 20,00

Grillspieß nach „Art des Hauses“

verschiedene Fleischsorten dazu Pommes frites

€ 13,00



Jägerrostbraten vom heimischen Rind

mit Preiselbeergarnitur und hausgemachten Spätzle

€ 13,00

Schweinefiletspieß

auf Trüffel-Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelbällchen und Gemüsebukett

€ 17,50

Puten- Piccata

zwei Medaillons in Ei und Parmesan dazu Tomatenspaghetti

€ 13,00

Cordon Bleu

mit Preiselbeergarnitur, dazu Pommes frites

€ 13,00

Kräftig, deftig und allseits beliebt.....

Holzhackersteak

vom Schweinenacken auf Knoblauchsauce dazu Pommes frites und Speckbohnen

€ 12,50

Bergsteiger „Reindl“

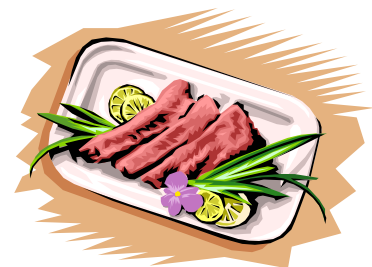
Schweinefiletstreifen in Pilzrahmsauce mit Spätzle und sautierten Prinzessbohnen

€ 15,00

Schmanker'l

Truthahnfleisch in Champignonrahmsauce dazu Hausgemachte Spätzle

€ 13,00



Schweineleber geröstet

dazu reichen wir Salzkartoffeln

€ 9,50

Hausspezialität für 2 Personen

Jäger „Geheimnis“ fein garniert
verschiedene Medaillons vom Grill und gebacken (Schwein, Pute und Rind)
mit Kräutercreme, verschiedenen Saucen, Pommes frites
Kartoffelgebäck und Gemüsebukett € 30,00

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin“

in brauner Butter, dazu Salzkartoffeln

€ 13,00

Zanderfilet gebraten

fein garniert, auf Tomatenspaghetti

€ 13,00

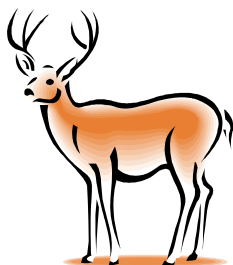


Naturfilet vom St. Petersfisch

gebacken, mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln

€ 10,50

Unsere Klassiker vom heimischen Wild



Zarte Hirschmedaillons rosa gebraten

in Jägersauce, Preiselbeergarnitur,
dazu servieren wir Schupfnudeln

€ 17,00

Rehbraten „Jäger Art“

mit Preiselbeeren, Kroketten und Rotkohl

€ 15,00

Förster Reindl saftiges Wildragout

fein garniert, dazu hausgemachte Spätzle

€ 13,50

Für unsere kleinen Gäste

Micky Mouse-Teller

kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites

€ 6,00

Pinoccio

Spaghetti mit Tomatensauce

€ 4,50

Max und Moritz

1 Paar Würstel mit Pommes frites

€ 5,00



Aus unserer kalten Küche

Bauernspeckplatte

vom Bauch und Karree, dazu Brot € 8,00

Gemischter Aufschnitt Speck, Käse,

Wurst, fein garniert, dazu Butter und Brot € 8,00

Käseplatte

versch. Sorten Käse fein garniert,
dazu Butter und Brot € 8,00

Appetitbrot garniert

€ 6,50

Diverse belegte Brote

Speck, Schinken, Käse, oder Wurst € 6,50

Deftiger „Strammer Max“

Brot mit Speck, Schinken und Spiegelei € 7,50



Dessert

Kaiserschmarren

mit Kompott € 7,00



Portion Palatschinken 2 Stück

gefüllt mit Marmelade € 3,50

gefüllt mit Eis € 4,50

Germknödel

mit Mohn und Butter € 3,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

mit oder ohne Sahne € 2,70

oder mit warmer Vanillesauce € 3,20

Jäger's Dessert „Variationsteller“

viel verschiedenes Süßes, fein garniert € 7,50

Eisspezialitäten finden Sie

in unserer Eiskarte!!

**Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns
schon auf ein Wiedersehen.
Fam. Tipotsch und Mitarbeiter**

Heiße Getränke



Kaffee		€ 2,20
Kännchen Kaffe		€ 4,40
Mocca		€ 1,90
Großer Mocca		€ 3,80
Latte Macchiato		€ 2,60
Cappuccino		€ 2,50
Heiße Schokolade		€ 2,50
Tee mit Zitrone		€ 1,90
Tee mit Rum		€ 2,70
Grog		€ 3,00
1 Glas Milch	0,25l	€ 1,00
Glühwein	0,25l	€ 4,20
Jägertee	0,25l	€ 4,20

Alkoholfreie Getränke

Cola	0,25l	€ 2,00
Cola light	0,33l	€ 2,50
Orangenlimonade	0,25l	€ 2,00
Zitronenlimonade	0,25l	€ 2,00
Mineralwasser	0,35l	€ 1,90
Mineralwasser	0,75l	€ 3,80
Almdudler	0,35l	€ 2,50
Spezi groß	0,5l	€ 3,40
Vitaminsaft	0,2l	€ 2,50
Vitaminsaft ges. mit Wasser	0,5l	€ 2,50
Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,50
Apfel oder Orangensaft	0,25l	€ 2,50
Apfel oder Orangensaft	0,50l	€ 3,70
Apfelsaft gespritzt	0,25l	€ 1,90
Apfelsaft gespritzt	0,5l	€ 3,00
Apfelsaft ges. mit Wasser	0,5l	€ 2,50
Tonic-Bitter Lemon	0,2l	€ 2,50



Bier



Zillertal Pils vom Faß	0,5l	€ 3,30
Zillertal Pils vom Faß	0,3l	€ 2,50
Zillertal Pfiff	0,2l	€ 2,10
Schwarzes Zillertaler	0,25l	€ 2,70
Weizen hefetrüb	0,3l	€ 2,70
Weizen hefetrüb, hell/dunkel	0,5l	€ 3,50
Radler klein	0,3l	€ 2,50
Radler groß	0,5l	€ 3,30
Clausthaler alkoholfrei	0,5l	€ 2,90

Schnäpse und Edelbrände 2cl

Obstler	€ 2,00	Meisterwurz	€ 2,50
Marillenbrand	€ 2,30	Grappa	€ 2,50
Wodka Feige	€ 2,30	Zirbenschnaps	€ 2,50
Kirschwasser	€ 2,30	Gebirgsenzian	€ 2,50
Williams mit Birne	€ 2,30	Vogelbeer	€ 3,30
Honig Williams	€ 2,30	Himbeer	€ 3,30

Sekt/Champagner



Henkell trocken	€ 27,00
Schlumberger Sparkling	€ 30,00
Veuve Cliquot	€ 77,00
Henkell Piccolo	€ 9,00
Schlumberger Piccolo	€ 11,00

Weinbrand und Cognac 2cl

Scharlachberg	€ 2,30
Metaxa	€ 3,30
Remy Martin	€ 3,30
Asbach	€ 2,70



Whisky 4cl

Jim Beam	€ 5,20
Johnnie Walker	€ 5,20
Chivas Regal	€ 5,90

Bitters 2cl

Underberg	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Fernet Branca	€ 2,50
Ramazzotti	€ 2,50

Liköre 2cl

Marillenlikör	€ 2,50
Kaiserbirn	€ 2,50
Baileys	€ 2,50
Amaretto	€ 2,50
Eierlikör	€ 2,50

Longdrinks 2 cl

Rüscherl	€ 2,50
Whisky Cola 4cl	€ 6,00
Wodka Orange	€ 3,50
Bacardi Cola	€ 3,10
Gin Tonic	€ 4,70

Weißweine offen 1/4l



Urveltliner

Grüner Veltliner rescher, fruchtiger, süffiger,
trockener Qualitätswein

€ 4,20

Pinot Blanc

Vollkommener, trockener, eleganter,
gehaltvoller Weißer Burgunder

€ 4,20

Plattenburger Riesling Sylvaner

sehr lieblicher, milder, voller Qualitätswein

€ 4,20

Rotweine offen 1/4l



Blauer Zweigelt .

süffiger, trockener, milder, feinherber Qualitätswein

€ 4,20

Blauer Portugieser

süffiger, milder, trockener Sortenwein
aus der Thermenregion

€ 4,20

Herbst Rose'

fruchtiger, eleganter, trockener, anregender Rose'

€ 4,20

Rot- oder Weißwein mit Soda gespritzt

€ 2,50

Rot- oder Weißwein mit Limo gespritzt

€ 2,50

*Unser attraktives Angebot an
Flaschenweinen finden Sie in unserer
ausführlichen Weinkarte !*

