

Suppen & Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe A, C, F, G, L, N

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

Clear beef broth with sliced pancake, noodles or soup pearls

klein € 3,90 || groß € 4,90

***Tiroler Speckknödelsuppe oder Käsepressknödelsuppe** A, C, F, G, L, N

Clear beef broth with bacon-dumpling or flat cheese-dumpling

1 Stk. € 5,50 || 2 Stk € 8,50

***Wildschönauer Brezensuppe** A, F, G, H, L

nach Art des Hauses zubereitet

Prezel-soup with cheese and onions, traditionally prepared

klein € 6,50 || groß € 8,50

Knödel-Carpaccio, sauer mariniert A, F, G, L

mit Zwiebelringen und Essiggurkerl garniert

Carpaccio of dumplings with vinaigrette, onion rings and pickles

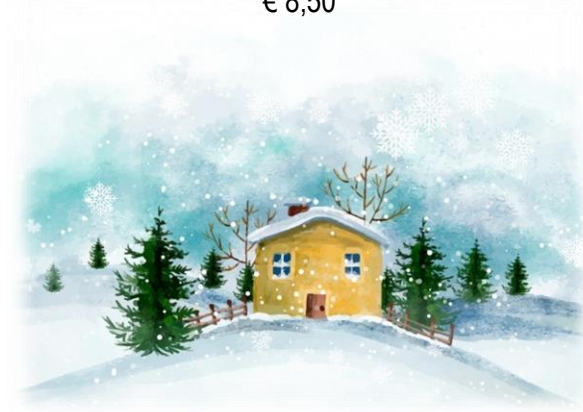
€ 7,90

Kräuter-Ziegenkäse im Speckmantel kurz gebraten M, F, G, L

serviert mit Blattsalat-Sträußerl

Grilled goat-cheese coated with bacon served with lettuce

€ 8,50



Für die mit ***Stern markierten Gerichte** ist eine vegane Zubereitung möglich.

*The *star marked dishes can be prepared vegan.*

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja
G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte (Baumnüsse) | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeldioxid und Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere

Ein Blatt vorm Mund?

***Gemischter Salatteller** A, F, H, L, M
mit Hausmarinade
Mixed salad
€ 5,90

A, F, H, L, M ***Bunte Blattsalate**
mit Hausmarinade
Mixed leaf salad
€ 4,90

***Der Steirer Salat** A, C, G, H, L, M, N
Bunte Salatplatte mit Kernöl verfeinert, dazu Kürbiskerne
und knuspriges Hühnerfilet im Kürbiskernmantel
Mixed salad with deep-fried chicken fillet and pumpkin-seeds
€ 14,50

Salat Nordica B, F, L, M, N, R
Bunte, marinierte Blattsalate
mit gerösteten Kernen, Rosen vom geräucherten Wildlachs
und gegrilltem Scampi-Spieß, serviert mit süß-saurem Chili-Dip
Mixed leaf salad with roasted seeds, smoked salmon and grilled scampi
€ 17,50

***Veggie-Salat** A, C, G, H, L, M, N
Bunte Salatplatte mit gegrilltem Pfannen-Gemüse,
gerösteten Kernen und gebackenen Kartoffel-Ecken, dazu Chili-Dip
Mixed salad with roasted vegetables and potato-wedges, served with chili-dip
€ 12,90

***Gerösteter Knoblauch-Toast** A, G
Roasted garlic-toast
€ 2,00

Für die **mit *Stern markierten Gerichte** ist eine vegane Zubereitung möglich.
*The *star marked dishes can be prepared vegan.*

Aus der Wirtshauskuchl

Tiroler Käsespätzle A, C, F, G, L, N

mit reichlich Almkäse und Röstzwiebel, serviert mit Blattsalat

Homemade spaetzle with lots of cheese and roasted onions, served with leaf salad

€ 12,50

Weißbachers „Knödeltris“ A, C, F, G, H, L, N

Hausgemachte Speckknödel, Käsepressknödel und Spinatknödel

mit brauner Butter und Röstzwiebel, serviert mit Blattsalat

Bacon-dumpling, flat cheese-dumpling and spinach-dumpling served with onion-butter, parmesan and leaf salad

€ 12,90

Tiroler Jungschweinebraten A, C, G, L, M, N, O

im Natursaft'l, serviert mit Serviettenknödel und kleinem Salat

Roast pork with dark-beer-sauce, served with cabbage and bread dumplings

€ 13,90

Weißbachers „Melcherpfandl“ A, C, G, L, M, N, O

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons auf hausgemachten Eierspätzlen

mit Pilzen, Speck und Zwiebeln in der Pfanne serviert

Grilled medaillons of pork fillet served in a pan with spaetzle and bacon-mushroom-sauce

€ 18,50

Klassischer Zwiebelrostbraten vom österreichischen Weiderind A, C, G, F, M

serviert mit feinem Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzlen

Roast beef with onions, served with spaetzle and vegetables

€ 20,50



Im Butterschmalz gebacken

Wiener Schnitzel A, C, G, N

Fried escalope „Viennese Style“

vom Schwein | pork € 13,50

von der Pute | turkey € 13,90

Tiroler Schnitzel A, C, G, N, O

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Bauernspeck gefüllt

Deep fried pork escalope „Tyrolean Style“, stuffed with bacon

€ 13,90

Cordon bleu (vom Schwein) A, C, G, N, O

Cordon bleu (pork)

€ 13,90

Weißbachers „Wirtshausschnitzel“ A, C, G, N, O

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt

mit Tiroler Bauernspeck und Weerberger Graukäse

Fried pork escalope stuffed with bacon and tyrolean „grey cheese“

€ 13,90

Wir servieren unsere Schnitzel mit einem
Preiselbeer-Schüsserl und einer **Beilage nach Wahl**:

Our escalopes are served with cranberry-jam and a side-dish of your choice:

* Kartoffelsalat *potato salad* A, F, L, M

* Petersilienkartoffel *parsley potatoes* G

* Pommes frites *french fries*

Portion **Bratkartoffeln** als Beilage:

Portion roast potatoes as a side dish

Aufpreis | *extra-fee* € 1,50



A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja
G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte (Baumnüsse) | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeldioxid und Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere

Vom Grill & aus der Pfanne

Weißbachers „Schmankerl-Grillteller“ A, F, G, L, M

von Rind, Schwein und Pute, Würstel, Zwiebelring und Kräuterbutter,
dazu servieren wir feines Gemüse, Kartoffel-Wedges und Barbecue-Dip

*Grilled pieces of pork, beef and turkey, served with sausage, battered onion-ring,
herbs-butter, potato-wedges and vegetables*

€ 21,90

Mit Bauernspeck gefüllte Hühnerbrust vom Grill A, F, G, L, M

mit Natursauce, serviert mit feinem Gemüsebouquet und Kartoffelgebäck

With bacon stuffed and grilled chicken-breast, served with cream-sauce, vegetables and croquettes

€ 15,50

Weißbachers „Feuertöpfchen“ (sehr scharf!) A, C, G, F, M

Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons und Chili

in feuriger Sauce, serviert mit hausgemachten Eierspätzlen

Ragout of turkey with champignons and chili served with homemade spaetzle

€ 14,90

Pfannerösti mit geräuchertem Wildlach: A, F, L, M

dazu Preiselbeer-Dill-Creme und Blattsalatbouquet

Big hash-brown with smoked salmon, cranberry-dill-cream and leaf salad

€ 16,90



Vegetarische & Vegan

Handgemachte Schlutzkrapfen A, F, L, M

mit Spinat-Fülle, serviert mit zerlassener Butter, geriebenem Käse und Blattsalat

Handmade Ravioli with spinach-stuffing served with melted butter, grated cheese and leaf salad

€ 12,50

Veggie-Wiener A, F

Gebackene Soja-Medaillons serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren

Fried soy-medallions served with french fries and cranberry-jam

€ 12,00

Gebackene Kartoffelecken A, F, L, M

mit drei verschiedenen Dips

Deep-fried potato wedges with a variety of dip-sauces

€ 8,50



Weißbachers Hirtenpfandl A, F, M, L, P

Gebratene Seitan-Streifen mit Zwiebeln und Gemüse

in hausgemachter Sauce mit Chili, serviert mit gedämpftem Reis

Ragout of Seitan with onions and vegetables in chili-sauce, served with steamed rice

€ 13,50

Weißbachers Veggie-Tris A, F, M, L, P

Dreierlei vegane Knödel (Tiroler-, Spinat- und Pressknödel) mit zerlassener Margarine und geriebenem Pflanzenkäse

Vegan dumplings with spinach/plant-based meat/cheese served with melted margarine and mixed salad

€ 12,90

Alle Gerichte auf dieser Seite können auf Wunsch vegan zubereitet werden!

All dishes of that page can be prepared vegan!

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja
G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte (Baumnüsse) | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeldioxid und Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere

Süße Genüsse

Palatschinken mit Fülle nach Wahl A, C, G
(Preiselbeer, Marille, Erdbeer, Heidelbeer, Nutella...)
Pancake with cranberry, apricot, strawberry, chocolate cream...

per Stück | *per piece*
€ 3,50



***Hausgemachter Kaiserschmarrn** A, C, G
serviert mit Apfelmus
(bei uns wird jeder Kaiserschmarrn frisch zubereitet und kann je nach Auslastung
der Küche daher etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen)
Homemade sliced thick pancake served with apple purée
€ 8,90

Lauwarmes Mohnsoufflé A, C, G, H
auf Vanille-Spiegel mit Waldbeer-Ragout
Poppy Soufflé with vanilla-sauce and berry-ragout
€ 7,90

Germknödel mit Powidlfülle A, C, G, H
und wahlweise zerlassener Butter oder Vanillesauce und Zucker-Mohn
Sweet yeast-dumpling with plum-stuffing and melted butter or vanilla-sauce and poppy seeds
€ 6,50

Werfen Sie auch einen Blick auf unsere Eiskarte.
Alle Fruchteissorten sind vegan. Weitere Sorten auf Anfrage!
Have a look at our ice cream menu. All sorbets are vegan.

Aperitif

Aperol Sprizz	€ 4,50
Campari Soda (mit 4cl)	€ 3,70
Campari Orange (mit 4cl)	€ 4,00
Piccolo Henkell 0,2l	€ 6,50
Sherry Sandeman 5cl	€ 3,50
Martini Bianco/Rosso 5cl	€ 3,50
Pernod 4cl	€ 3,50
Hugo	€ 4,50

Bier & Pils

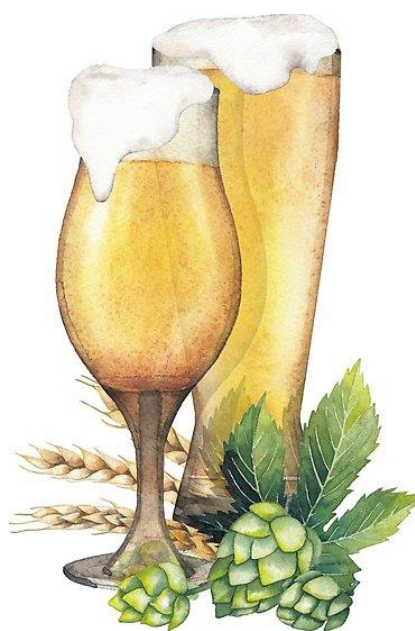
Zillertal Fassbier 0,2 l	€ 2,70
Zillertal Fassbier 0,3 l	€ 3,00
Zillertal Fassbier 0,5 l	€ 3,70
Zillertal Naturradler 0,3 l	€ 3,00
Zillertal Naturradler 0,5 l	€ 3,70
Zipfer Hell Alkoholfrei 0,5 l	€ 3,70
Flasche Zipfer Märzen 0,5 l	€ 3,50
Cola Weizen 0,5 l	€ 4,00
Wolferstetter fit Weizen alk.frei 0,5 l	€ 4,00
Wolferstetter Weizen 0,5 l	€ 4,00
Wolferstetter Weizen 0,3 l	€ 3,20
Zillertaler Schwarzbier 0,3 l	€ 3,20

Longdrinks (mit 4cl)

Bacardi-Cola	€ 6,50
Wodka-Orange	€ 6,50
Whisky-Cola	€ 6,50
Gin Tonic (Wien Gin)	€ 8,00

Spirituosen 2 cl

Wildschönauer Krautinger	€ 3,60
Obstler	€ 2,70
Marillenbrand	€ 2,90
Williams Birnenbrand	€ 2,90
Himbeergeist	€ 2,90
Haselnussbrand	€ 2,90
Vogelbeerbrand	€ 4,50
Zirbe mit Honig	€ 3,00
Willi mit Birne	€ 3,20
Heißer Amaretto mit Sahne & Zimt	€ 3,50
Heißer Eierlikör mit Sahne	€ 3,50
Baileys Irish Cream	€ 2,50
Amaretto Disaronno	€ 2,50
Underberg	€ 3,50
Averna	€ 2,90
Fernet Branca	€ 2,90
Weinbrand Bouchet	€ 2,90
Asbach Uralt	€ 2,90
Metaxa	€ 3,50



Alkoholfrei/Limo

Soda 0,5 l	€ 2,40
Soda Zitrone 0,5 l	€ 2,70
Ski-Wasser 0,5 l	€ 3,30
Holunder-Soda 0,5 l	€ 3,50
Soda Zitrone 0,5 l	€ 3,00
Limo/Cola/Spezi 0,25 l	€ 2,50
Limo/Cola/Spezi 0,5 l	€ 4,80
Almdudler 0,33 l	€ 3,20
Pepsi Light 0,33 l	€ 3,20
Eistee 0,33l	€ 3,20
Pfanner Fruchtsaft div. Sorten 0,2 l	€ 2,90
Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,00
Vöslauer Mineralwasser 0,33 l	€ 2,50
Vöslauer Mineralwasser 0,75 l	€ 4,50

Offene Weine 1/8 l

Tiroler Wirtshauswein rot	€ 4,00
Tiroler Wirtshauswein weiß	€ 3,60
Kalterer See	€ 2,60
Blauer Zweigelt	€ 2,60
Grüner Veltliner	€ 2,60
Weißherbst Rosé	€ 2,60
Gespritzter Wein rot oder weiß	
sauer	€ 3,20
süß	€ 3,50

Fragen Sie auch nach unserer
Weinkarte!

Heißgetränke

Verlängerter	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,30
Espresso	€ 2,40
Großer Brauner	€ 3,90
Milchschokolade mit Sahne	€ 3,30
Tasse Tee div. Sorten	€ 2,50
Portion 60% Stroh Rum zum Heißgetränk 2 cl	€ 1,50



Alle Kaffee- und Kakaogetränke
erhalten Sie auf Wunsch auch mit
pflanzlicher Milch oder/und
koffeinfrei.



Hausgemacht:

Jagertee 1/4 l	€ 6,00
Glühwein 1/4 l	€ 5,20

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja
G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte (Baumnüsse) | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeldioxid und Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere