

Wie wäre es erst einmal mit einer *Suppe!*



Hausgemachte Rindsbouillon mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

A, C, G

klein € 3,90 groß € 4,90

• ✦ •

✓ **Tiroler Speckknödel oder Tiroler Käsepressknödel**

A, C, G, F

1 Stk. € 5,50 2 Stk. € 8,50

✓ **Wildschönauer Brezensuppe**

nach Art des Hauses zubereitet

A, C, G, F

klein € 6,50 groß € 8,50

✓ = vegane Zubereitung möglich

Sieh an, da haben wir den *Salat!*

✓ Gemischter Salat

F, L, M, N, O

€ 4,90

✓ Blattsalat

F, L, M, N, O

€ 4,50



„Schlemmer Salat“

Bunte Salatplatte mit gerösteten Brotwürfeln,
Parmesan-Spänen und Tranchen vom gegrillten Hühnerfilet

A, F, L, M, O

€ 13,90

Zu unseren Salaten empfehlen wir:

Gegrillter Knoblauch-Toast

A, N

€ 1,50 per Scheibe

✓ „Veggie-Salat“

Bunte Salatplatte mit Hausmarinade,
gegrilltem Gemüse, gerösteten Kernen und gebackenen
Kartoffelecken, dazu pikanter Chili-Dip

A, F, H, L, M, N, O

€ 11,90

✓ = vegane Zubereitung möglich



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

G'schmackig, deftig und köstlich *tirolerisch!*

Tiroler Käsespätzle

mit reichlich Almkäse und Röstzwiebel
serviert mit Blattsalat

A, C, F, G, L, M, N

€ 12,50

✓ Weißbachers „Knödeltris“

Speckknödel, Käsepressknödel und Spinatknödel
mit Zwiebelbutter und Blattsalat

A, C, F, G, L, M, N

€ 12,90



Tiroler Jungschweinebraten

im Schwarzbiersaft'l, serviert mit
Semmelknödel und kleinem Salat

A, C, F, G, L, M, N

€ 13,50

Zwiebelrostbraten vom österreichischen Weiderind

serviert mit Tages-Gemüse und Kartoffelgebäck

A, C, F, G, L, M, N

€ 19,50

✓ = vegane Zubereitung möglich

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

Unsere allseits beliebten *Schmankerl!*

Weißbachers „Schmankerl-Grillteller“

von Rind, Schwein und Geflügel
mit Kräuterbutter und BBQ-Dip,
dazu Tages-Gemüse und Pommes frites

A, C, F, G, L, M, N

€ 18,90



Klassisches Paprika- oder Rahmschnitzel

vom österreichischen Qualitäts-Schwein
serviert mit gedämpftem Reis und Tages-Gemüse

A, C, F, G, L, M, N

€ 13,90

Weißbachers „Feuertöpfchen“ (sehr scharf!)

Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons und Chili
in feuriger Sauce, serviert mit hausgemachten Spätzlen

A, C, F, G, L, M, N

€ 14,90

Gebackene Putenmedaillons

im Kürbiskernmantel, dazu bunte Salatgarnitur
und Preiselbeer-Schüsserl

A, C, G, N, F, L, M

€ 13,50

Wie wäre es denn mal mit *vegetarisch!*

✓ Gebackene Champignons

mit Sauce Tatar
und bunter Salatgarnitur

A, F, L, M, N

€ 8,90

✓ Tiroler Schlutzkrapferl mit Steinpilzfülle

dazu braune Butter, gehobelter Parmesan und Blattsalat

A, F, L, M, N

€ 12,50

✓ Weißbachers „Hirtenpfandl“

Seitan-Filet-Streifen mit buntem Gemüse in pikanter Sauce
serviert mit gedämpftem Reis

A, F, L, M, N

€ 12,50

✓ Gebackene Kartoffel-Ecken

mit zwei verschiedenen Dips

F, G, L, M

€ 6,90

✓ = vegane Zubereitung möglich



Was wäre ein Wirtshaus ohne *Schnitzel!*

Wiener Schnitzel

A, C, N, F

vom Schwein € 12,90

von der Landpute € 13,90

✓ aus Soja-Medaillons € 11,50

Weißbachers „Wirtshaus-Schnitzel“

mit Bauernspeck und Tiroler Graukäse gefüllt

A, C, N, F, L, M

€ 13,90

Tiroler Schnitzel

mit Bauernspeck gefüllt

A, C, N, F, L, M

€ 13,90



Cordon bleu

A, C, G, N, F, L, M

€ 13,90

Jedes Schnitzel servieren wir mit einer Beilage nach Wahl
und einer Portion Preiselbeeren oder auf Wunsch Ketchup/Mayonnaise.

- Hausgemachter Erdäpfel-Salat •• F, L, M
- Petersilien-Erdäpfel •• G
- Pommes frites ••

Kleine Extras:

Portion Bratensauce	A, F, L, M	+ € 1,00
Portion Bratkartoffeln	O	+ € 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

Zum Abschluss noch etwas verführerisch *Süßes!*

✓ Hausgemachte Palatschinke mit Fülle nach Wahl

Preiselbeer, Marille, Erdbeer, Nutella, Apfelmus

A, C, G, H

per Stück € 3,50

✓ Hausgemachter Kaiserschmarrn

serviert mit Apfelmus oder Preiselbeeren

A, C, G, H

€ 8,90

Topfensoufflé mit Marillenröster

im Glas serviert

A, C, G

€ 7,50

Handgemachter Apfel- oder Topfenstrudel'

A, C, G, H

✓ mit Sahne € 4,90

✓ mit Vanillesauce € 5,50

mit Vanilleeis € 5,50



Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte.

Wir servieren Ihnen köstliches Eis vom Qualitätsbetrieb „Bruno Gelato“.

Alle Fruchtessorten sind vegan, außerdem „Schwarze Schokolade“ und „Soja-Vanille“.

✓ = vegane Zubereitung möglich

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

Ist es etwa doch nur ein *kleiner Hunger!*

Schinken-Käse-Toast

mit Ketchup und Salatgarnitur

A, C, G, F, L, M, N

€ 7,50

Paar Würstel

serviert mit Senf, frischem Kren und Gebäck

A, F, M, N

Frankfurter € 3,50 || St. Johanner € 3,90

Bauernbrot mit Almbutter

und Tiroler Speck oder Käse aus der Region

A, C, G, M

€ 6,90

Schweizer Wurstsalat

(mit Käse und Essig-/Öl-Marinade)

serviert mit Gebäck

A, C, F, G, L, M

€ 7,50

„Saure Wurst“

mit Zwiebelringen, Gurkerl und Hausmarinade

serviert mit Gebäck

A, C, F, G, L, M

€ 6,90



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