

# Aus dem Suppentopf

## Kräftige Rindssuppe A, C, F, G, L, N

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

Clear beef broth with sliced pancake, noodles or soup pearls

€ 3,90

A, C, F, G, L, N

## Tiroler Speckknödelsuppe

Clear beef broth with bacon-dumpling

1 Stk. € 4,50 2 Stk € 8,50

## Wildschönauer Käsepressknödel-Suppe A, C, F, G, L, N

Clear beef broth with flat cheese-dumpling

1 Stk. € 4,50 2 Stk. € 8,50

## Cremesuppe vom Winterkürbis A, C, F, G, L

mit Kornbrot-Chips

Cream of Pumpkin soup with whole-grain-bread-chips

€ 4,90

## Wildschönauer Brezensuppe

nach Art des Hauses zubereitet A, F, G, H, L

Prezel-soup with cheese and onions, traditionally prepared

klein € 6,50 groß € 8,50



Für die grün markierten Gerichte ist eine vegane Zubereitung möglich.

The green 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

# Knackige Salatkreationen

## Gemischter Salatteller A, F, H, L, M

mit Hausmarinade

Mixed salad

€ 5,50

## 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 Kürbiskern-Marinade, gerösteten Kürbiskernen  
und knuspriges Hühnerfilet im Kürbiskernmantel  
serviert mit Preiselbeerschüsserl

Mixed salad with deep-fried chicken fillet and pumpkin-seeds  
served with cranberry-jam

€ 13,90

## „Salat Nordica“ B, F, L, M, N, R

Bunte, marinierte Blattsalate

mit gerösteten Kernen, Rosen vom geräucherten Wildlachs  
und gegrilltem Scampi-Spieß, serviert mit Chili-Dip

Mixed leaf salad with roasted seeds, smoked salmon and grilled scampi

€ 15,90

## „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

€ 12,50

## Gerösteter Knoblauch-Toast A, G

Roasted garlic-toast

€ 1,50

Für die grün markierten Gerichte ist eine vegane Zubereitung möglich.

The green 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



## Aus der Wirtshausküche

### 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

Speckknödel, Käsepressknödel und Spinatknödel mit Zwiebelbutter,  
frisch geriebenem Parmesan und 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

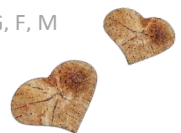
im Schwarzbiersaft, serviert mit mildem Sauerkraut und Serviettenknödel  
Roast pork with dark-beer-sauce, served with cabbage and bread dumplings  
€ 13,50

### 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 medallions of pork fillet served in a pan with spaetzle and bacon-mushroom-sauce  
€ 16,50

### 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  
€ 19,50



## Im Butterschmalz gebacken

### Wiener Schnitzel A, C, G, N

Fried escalope „Viennese Style“

vom Schwein | pork € 12,90

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 Unterländer Graukäse

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

€ 13,90

Wir servieren unsere Schnitzel mit einem Preiselbeer-Schüssertl

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 G



Weitere Beilagen oder Saucen extra sind ggf. gegen Aufpreis gerne möglich.

Other side-dishes or extra-sauces you can choose for an extra-fee.

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

mit Hühner- und Schweinefilet, Roastbeef, Grillwürstchen, gebackenem Zwiebelring und Kräuterbutter, dazu servieren wir feines Gemüse, Kartoffel-Wedges und Barbecue-Dip

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

€ 18,90

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

in feiner Rahm-Sauce, 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

€ 14,50

### Gebratenes Schweineschnitzel in feiner Rahm-Sauce A, C, G, F, M

serviert mit gedämpftem Reis und Speckbohnen

Grilled pork escalope in cream sauce, served with steamed rice and beans with bacon

€ 14,90

### Pfannerösti mit geräuchertem Wildlachs A, C, D, F, G, L, M

dazu Preiselbeer-Dill-Creme und Blattsalatbouquet

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

€ 16,50



# Vegetarisch & Vegan

## Handgemachte Schlutzkrapfen A, F, L, M

mit Spinat-Fülle, serviert mit zerlassener Butter, geriebenem Käse und Blattsalat  
Handmade Austrian Ravioli with spinach-stuffing served with melted butter, grated cheese and leaf salad  
€ 12,50

## „Veggie-Wiener“ A, F, L, M

Gebackene Soja-Medaillons serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren  
Fried soya-medallions served with french fries and cranberry-jam  
€ 12,00

## Weißbachers „Hirtenpfandl“ A, F, L, M

Gebratene Seitan-Streifen mit Zwiebeln und Gemüse  
in pikanter 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

Tiroler Knödel, Pressknödel und Spinatknödel  
serviert mit pflanzlicher Zwiebel-Butter und buntem Salatteller  
Plant-based bacon-dumpling, cheese-dumpling and spinach-dumpling  
served with onion-butter and mixed salad  
€ 12,90



Die Gerichte auf dieser Seite werden automatisch vegetarisch zubereitet.

Gerne können Sie alle Gerichte auch in veganer Variante bestellen.

Teilen Sie das bei Ihrer Bestellung mit!

The dishes on that site are also available for a vegan preparation. Please let us know at your order.

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

## 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

## Palatschinken mit Fülle nach Wahl A, C, G

(Preiselbeer, Marille, Erdbeer, Nutella)

Pancake with cranberry, apricot, strawberry or chocolate-cream

per Stück | per piece

€ 3,50



## Hausgemachter Kaiserschmarrn A, C, G

serviert mit Apfelmus

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



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

## Aperitif

Aperol Sprizz	€ 4,50
Campari Soda (mit 4cl)	€ 3,50
Campari Orange (mit 4cl)	€ 3,90
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	€ 3,90
Wolferstetter Weizen 0,5 l	€ 4,00
Wolferstetter Weizen 0,3 l	€ 3,00

## Longdrinks (mit 4cl)

Bacardi-Cola	€ 5,90
Wodka-Orange	€ 5,90
Whisky-Cola	€ 5,90

## Spirituosen 2 cl

Wildschönauer Krautinger	€ 3,50
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



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



## Alkoholfrei/Limo

Ski-Wasser 0,5 l	€ 3,30
Holunder-Soda 0,5 l	€ 3,50
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 Pfirsich/Zitrone 0,33l	€ 3,20
Pfanner Fruchtsaft div. Sorten 0,2 l	€ 2,80
Bitter Lemon 0,2 l	€ 2,50



*Mao Fruchtsaft in der Aromadose*  
(Ananas, Cranberry, Mango)

250ml € 3,80

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l	€ 2,50
Vöslauer Mineralwasser 0,75 l	€ 4,50

## 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.

oder mit koffeinfreier  
Milch

## Offene Weine 1/8 l

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

Für eine größere Auswahl an Weinen  
fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

## Hausgemacht:

Jagertee 1/4 l	€ 5,50
Glühwein 1/4 l	€ 4,90

