

Vorspeisen · Suppen · Kleine Gerichte

Bio-Kräuter-Ziegenkäse im Speckmantel

Rote Rüben | Blattsalat | geröstete Walnüsse

Organic goat cheese with herbs coated in bacon

red beet | lettuce | roasted walnuts € 13.90

Hausgemachte Spinat-Palatschinke

Geräucherter Wildlachs | Kräuter-Frischkäse | Zupfsalat

Homemade spinach pancake

smoked salmon | cream cheese with herbs | lettuce € 14.60

Hausgemachte Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl:

Nudeln | Frittaten | Backerbsen

Homemade beef broth with inlay of your choice:

noodles | strips of pancake | soup pearls € 6.90



Tiroler Speckknödelsupp'n oder Kaspressknödelsupp'n

1 Knödel | 2 Knödel

Beef broth with bacon dumpling or flat tyrolean cheese dumpling

1 dumpling | 2 dumplings € 8.90 | 12.90



Wildschönauer Brez'n-Suppe

mit reichlich Käse und Zwiebeln, keine klassische Suppe, eher wie ein Auflauf

klein | groß

with lots of cheese and onions, more an oven dish than a classical soup

small | large € 8.90 | 12.90

Schinken-Käse-Toast Ketchup | Mayo

Ham & cheese sandwich ketchup | mayo € 7.50

mit Salatgarnitur

with salad garnish on the side € 11.50

„Würstel-Supp'n“

Paar Frankfurter in der Rindssupp'n mit Nudeln | Gebäck

„Frankfurter“ sausage in beef broth with noodles | bread € 12.90

Paar St. Johanner oder Frankfurter Würstel

Kren | Senf | Gebäck

„Frankfurter“ or „St. Johanner“ sausage

horseradish | mustard | bread € 7.90

Schweizer Wurstsalat

Wurst | Käse | Zwiebel | Essiggurkerl | Gebäck

sausage | cheese | onion | pickles | bread € 11.90

Vitamine am Teller



Bunter Salatteller

Mixed salad € 7.90



„Veggie Salat“

Bunte Salatplatte | Gegrilltes Pfannengemüse | frittierte Erdäpfelspalten

Mixed variety of salads | grilled vegetables | potato wedges € 16.50

„Steirer Salat“

Blattsalat | Kernöl-Vinaigrette | Land-Hendfilet im Kürbiskernmantel

Lettuce | pumpkin seed oil | fried chicken fillet with pumpkin seeds € 19.70

„Salat Nordica“

Bunte Blattsalate | geräucherter Wildlachs | gegrillter Scampi-Spieß

Lettuce | smoked salmon | grilled shrimp skewer € 22.50



Gerichte mit diesem Zeichen sind in einer veganen
Zubereitungsart bestellbar.

Dishes with this sign can be prepared in a vegan variation.

Deftige Wirtshaus-Klassiker

Der Liebling: Das „Wiener Schnitzel“

vom Strohschwein <i>pork</i>	€ 18.90
vom Landhendfilet <i>chicken</i>	€ 19.90
vegan (Soja-Medallions) <i>vegan (soy medallions)</i>	€ 15.90

Der Klassiker: Das „Cordon bleu“

vom Strohschwein Heumilchkäse & Honigschinken <i>pork hay milk cheese & honey ham</i>	€ 21.50
--	---------

Weißbachers Spezial: Das „Wirtshaus-Schnitzel“

vom Strohschwein Tiroler Graukäse & Bauernspeck <i>pork Tyrolean grey cheese & farmer's bacon</i>	€ 21.90
--	---------

Bei Ihrem Schnitzel ist eine Beilage inkludiert, bitte wählen Sie:

Pommes frites | Petersilerdäpfel | Erdäpfelsalat | Bunte Salatschüssel

Choose your side dish to your Schnitzel:

French fries | parsley potatoes | potato salad | mixed salad

Zwiebelrostbraten klassisch [Beiried von der Kalbin]

Speckbohnen hausgemachte Spätzle <i>Roast beef with onion sauce green beans with bacon spaetzle</i>	€ 26.90
--	---------

Saftiger Grill-Spieß [Rind | Schwein | Pute]

Röstgemüse Pommes frites Kräuterbutter BBQ-Dip <i>Mixed meat skewer roast vegetables fries herbs butter BBQ dip</i>	€ 23.50
--	---------

Weißbachers scharfes „Feuertöpfchen“

Hühnerfilet-Streifen Zwiebeln Champignons Chili-Sauce hausgemachte Spätzle <i>Chicken fillet onions mushrooms hot chili sauce spaetzle</i>	€ 21.50
---	---------

Saftiger Schweinebraten [Strohschwein]

Zillertaler Schwarzbier-Sauce | mildes Sauerkraut | Serviettenknödel

Roast pork | dark beer sauce | sauerkraut | bread dumplings € 18.90

Tiroler Kasspatzl aus der Pfanne

mit reichlich Räss- und Bergkäse | Röstzwiebel | Blattsalat

Tyrolean cheese spaetzle | roast onion | lettuce € 16.50



Tiroler „Knödel Tris“

Speckknödel | Spinatknödel | Kaspresknödel

braune Butter | Parmesanspäne | Blattsalat

Bacon dumpling | spinach dumpling | cheese dumpling

melted butter | grated parmesan | lettuce € 17.50



Hausgemachte Tiroler Kaspresknödel [2 Stück]

Sauerrahm-Dip | Bunte Salatgarnitur

Homemade flat cheese dumplings | sour cream | mixed salad € 16.90



Hausgemachte Spinatknödel [2 Stück]

braune Butter | Parmesanspäne | Blattsalat

Homemade spinach dumplings | melted butter | grated parmesan | lettuce € 16.90



Handgemachte Steinpilz-Schlutzkrapfen

braune Butter | Parmesanspäne | Blattsalat

Ravioli with mushrooms | melted butter | grated parmesan | lettuce € 18.50



Weißbachers „Hirtenpfandl“

vegane Bratstreifen | Pfannengemüse | Chili | pikante Sauce | Reis

Vegan meat | roast vegetables | chili | hot sauce | rice € 17.90

Zum süßen Abschluss



Hausg'machte Palatschinke

Erdbeer | Marille | Heidelbeer | Nutella | Erdnussbutter

Pancake strawberry | apricot | blueberry | nutella | peanut butter € 4.50



Hausg'machter Kaiserschmarrn (etwas Wartezeit, wird frisch zubereitet!)

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

Thick sliced pancake with apple purr ee or plum compott € 13.90



Schlemmer-Palatschinke

Erdnussbutter | dunkles Schokoladeneis | Karamellsauce | Walnüsse

Pancake with peanut butter | chocolate ice cream | caramel sauce | walnuts € 8.90



Handg'machter Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 5.50

..... mit Sahne *with whipped cream* € 6.50

..... mit Vanillesauce *with vanilla sauce* € 6.90

..... mit einer Kugel Eis *with vanilla ice cream* € 6.90

„Die kleine Steirerin“

1 Kugel Vanilleeis | Kürbiskernöl | Schlagobers

vanilla ice cream | pumpkin seed oil | whipped cream € 3.90

„Schokotr umchen“

1 Kugel Schokoaldeneis | Eierlikör | Haselnusskrokant | Schlagobers

chocolate ice cream | egg cream liquor | hazelnuts | whipped cream € 4.80



„Affogato“

Espresso | Vanilleeis | Krokant | Waffel

espresso | vanilla ice cream | crocant | waffer € 4.90

Warmer Eierlikör mit Schlagobers & Zimt

warm egg cream liquor with whipped cream and cinnamon € 4.20



Portion Schlagobers *whipped cream* € 1.00