



Törggelen:

Von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr

„Supp'n und wos davor“

Gerstlsupp'n	4,90
Kürbissupp'n mit Ingwer, Öl und Kerne	4,90
„Eppas zum Schmier'n“	5,80
Hausg'machtes Verhackert's mit rot'm Zwiebel und dazua a Vinschgerl	

„wos für'n greassan Hunga“

„der Osttiroler“	12,40
Hausg'machte Schlipfkrapfen mit g'riebnen Bergkas, brauna Butter und an frisch'm Schnittlauch	
„Wilderer Duett“	23,90
Hirschroulade im Lagrain-Saftl“ g'schmort, rosagebratenes Steak vom Hirschrücken mit Holunderbeeren-Rotkraut und Steinpilz-Tascherln	

„des Rind“ – gebraten	19,80
„Terlaner“ Zwiebelrostbraten dazua Speckbohnen und Röstkartoffeln	
„des Rind“ – gekocht	18,90
Schulterscherz'l vom Jungbullen dazua Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti und a Salsa Verde	
„Wilderer Pfand'l“ vom Luis	19,80
Edelwild-Gulasch mit Polenta-Gnocchi, g'riebnen Pecorino Käse und an hausg'macht'm Vogelbeer-Apfel-Chutney	
„die Bluatige“	12,40
Blunz'npfand'l mit Röstkartoffeln und Krautsalat	
„'s Reatele“	12,40
Rotweínrisotto vom Lagrein mit an Blauschimm'lkas und Birnen - wahlweise mit gebratenem Heilbuttfilet	19,90
„de Pasta Sau“	16,40
Garganelli Romagnoli mit hausg'macht'm „Wildsau“-Sugo d'rauf gebratene „Tiroler“ Steinpilze, mit g'hobeltem Parmesan und frischem Rucola	

Desserts

- „der Scheiterhaufen“ 6,90
Birnen - Scheiterhaufen mit Rum-Vanillesauce
und ana Kugl Vanilleeis mit g'salzt'm Karamell
- „da g'füllte Krapf'n“ 6,90
Brandteigkrapferl g'füllt mit Vanillecreme,
überzogen mit Schokoladen-Eierlikör-Creme
- „die siasse Kug'l“ 6,90
Topfenknödel mit Nougat g'füllt, g'wältzt in Haselnussbrösel
und an Mangosorbet



Törggele 5-Gang-Menü

„Eppas zum Schmier'n“

Hausg'machtes Verhackerts mit rot'm Zwiebel
und dazua a Vinschgerl

Kürbissupp'n mit Ingwer,
Öl und Kerne

„de Pasta Sau“

Garganelli Romagnoli mit hausmacht'm „Wildsau“-Sugo
d'rauf gebratene „Tiroler“ Steinpilze,
mit g'hobeltem Parmesan und frischem Rucola

„des Rind – gekocht“

Schulterscherz'l vom Jungbullen
dazua Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti
und a Salsa Verde

„die siasse Kug'l“

Topfenknödel mit Nougat g'füllt, g'wältzt in Haselnussbrösel
und an Mangosorbet

Menüpreis € 26,90