

# Gutes aus der Alm Kuch'l

**11.30 Uhr bis 14.30 Uhr**

Gemischter farbenfroher Salat Teller vom Buffet

(A/G/L/M/N/O)

**4,80€** pro Teller

\*\*\*\*\*

Mit Kern Öl Mariniertes Rindfleisch und geschmackvoller Graukas mit Zwiebel und Osttiroler Bauernbrot

(A/G/M/O)

**9,50€**

Gebackene Kartoffel Blätter mit Sauerkraut und Speck

(A/C/G/L/M)

**7,50€**

\*\*\*\*\*

## **Aus dem Suppentopf:**

Rinderkraftsuppe mit luftig-leichte Grießnockerl,  
oder Nudel mit knackigem Gemüse

(A/C/G/L/M/F)

**5,50€**

Kräftige Tiroler Knödel Suppe mit Gemüse und  
Schnittlauch

(A/C/G/L/M/F)

**5,50€**

Muntermacher Gerstelsuppe mit Geselchtem und Kren  
im Topf serviert mit Osttiroler Bauernbrot

(A/L/M/O)

**6,50€**

\*\*\*\*\*

Kasspatzl'n mit knuspriger Zwiebel und Schnittlauch

(A/C/G/L/F)

**10,50€**

Geschmackvolles Wiener Schnitzel vom Kalb, goldenen  
Pommes Frites und Preiselbeere

(A/C/F)

**19,50€**

Saftige Rippel'n mit zartem Ofenkartoffel, köstlicher  
Kräutertopfen

(A/G)

**17,50€**

Vinschgerl Toast“ de luxe“ mit Rinderfiletscheiben, feiner  
Salat und Cocktail Soße

(A/C/G/L/M/O)

**23,00€**

\*\*\*\*\*

Luftiger Kaiserschmarren mit Apfelmus  
und feine Preiselbeeren

(A/C/G)

**9,90€**

Hausgemachte Germteig Buchteln mit Marille gefüllt  
und Omas Vanillesoße

(A/C/G)

**7,50€**

„Ingsante Nigilan“

Germteig Bällchen in Honigmilch und Mohn serviert

(A/C/G)

**7,50€**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier,  
D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf,  
N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

In unserer Küche werden alle 14 Allergene der LMIV verwendet, daher könnte es zu Kreuz  
Kontaminationen kommen.