

Aperitif

Birnenschaumwein Wein- & Sektkellerei Kirchmayr, Mostviertel	€ 4,00
Prosecco Spumante DOC Weingut Masottina, Treviso	€ 4,00
Bellini Sprizz – Prosecco Pfirsich Soda	€ 5,80
„Hugo“ – Prosecco Holunder Soda	€ 5,80
Aperol Sprizz – Prosecco Aperol Soda	€ 5,80
Martini – dry, bianco oder rosso	€ 4,00
Sherry – dry oder medium Bodegas Emilio Lustau, Jerez de la Frontera – Cádiz	€ 4,50
Gingerino mit Orange oder Soda – <u>ALKOHOLFREI</u>	€ 5,00

Vorspeisen – kalt & warm

Mariniertes Tartar vom Alpenlachs mit Senf-Dillsauce Krennockerl Toastbrot	€ 12,50
Carpaccio vom Osttiroler Rind mit Rucola geröstete Pinienkerne Olivenöl Parmesanflocken	€ 12,50
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar	€ 8,80

Suppen

Kräftige Rindsuppe € 4,50
mit Kräuterfrittaten

Knoblauchrahmsuppe € 5,80
mit gerösteten Brotroutons

Französische Zwiebelsuppe € 5,80
mit Käse und Weißbrot überbacken

Salate – knackig & frisch

Bunter Salatteller € 5,50

„Defregger Bauernsalat“ € 10,80
Blattsalate mit Schafskäse | gerösteten Speck | Brotwürfeln

„Vitalsalat“ € 12,50
Gemischte Blattsalate mit gegrillten Hühnerstreifen

Tandler`s Weintipp

1/8l Chardonnay € 3,80
Weingut Allacher, Gols – Neusiedlersee

Aus der vegetarischen Küche

Osttiroler Schlipfkrapfen mit geriebenem Bergkäse zerlassener Butter	€ 11,50
Fettuccine-Nudeln und buntes Gemüse in Basilikumrahmsauce mit Käse überbacken	€ 9,80
Spinatknödel mit geriebenem Bergkäse zerlassener Butter Gemüsewürfeln	€ 10,50

Feines aus Bach, See und Meer

<u>Aus unserem Frischwasser-Aquarium:</u> Forelle – „Müllerin“ Art (gebraten) oder Blau mit Salzkartoffeln brauner Butter Oberskren	€ 19,80
In Olivenöl gebratenes Filet vom Seesaibling mit Gemüse-Kartoffelgröstl milder Krensauc	€ 21,50
Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat Sauce Tartar	€ 12,50

Tandler`s Weintipp

1/8l Riesling Federspiel € 4,20
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein - Wachau

Unsere Steaks

Rib-Eye-Steak – Dry Aged	ca. 280g	€ 22,50
Das saftige Stück aus der Hochrippe – 3 bis 4 Wochen am Knochen gereift		
Rumpsteak	ca. 240g	€ 20,30
Das herzhaft Stück aus dem Roastbeef	ca. 180g	€ 16,00
Filetsteak	ca. 240g	€ 25,50
Das edelste Stück aus der Rinderlende	ca. 180g	€ 20,00
Chateaubriand	ca. 500g	€ 52,00
Das beste Stück für 2 Personen		

Die Steaks werden serviert mit Kräuterbutter

Beilagen nach Wahl

Pfefferrahmsauce	€ 2,00
Portweinsauce	€ 2,00
Knoblauchbrot	€ 2,50
Maiskolben	€ 3,00
Pommes frites	€ 3,50
Kartoffelwedges	€ 3,50
Speckbohnen	€ 4,00
Gemüse der Saison	€ 4,00

Tandler`s Weintipp

1/8l Cabernet Sauvignon € 4,00
Weingut Salzl, Illmitz – Neusiedlersee

„Die Klassiker“

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites | Preiselbeeren

vom Schwein

€ 12,80

vom Kalb

€ 18,80

Cordon Bleu

mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

€ 15,80

Zarter Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle

€ 18,80

Köstlichkeiten aus der Wirtshausküche

Geröstete Kalbsleber „Tiroler“ Art

mit Speck – Zwiebelsauce | Reis

€ 15,80

Saftiges Rindsgulasch

mit hausgemachten Spätzle

€ 12,50

Braten vom heimischen Berglamm

mit Rosmarinjus | Speckbohnen | Kräuterröstis

€ 19,80

Tandler`s Biertipp

0,3l Zwickelbier naturtrüb – vom Fass € 3,20

Die Spezialität von der Brauerei Falkenstein in Lienz!

Tandler`s Weintipp

1/8l Zweigelt € 3,80

Weingut Keringer, Mönchhof – Neusiedlersee

Gerne servieren wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion!

Heimisches Wild

Zartes Ragout vom Hirschkalb € 17,50
mit kräftiger Rotwein-Wacholdersauce | sautierten Pilzen
Serviettenknödel | Preiselbeer-Apfel

Tandler`s Weintipp

1/8l Blaufränkisch € 4,00
Weingut Iby, Horitschon - Mittelburgenland

Für zwei Personen

Tandler`s Hausplatte € 55,00
Gemischtes vom Grill und aus der Pfanne | buntes Gemüse
Pommes frites | Pfefferrahmsauce

Auf Vorbestellung

Ofenfrische Kalbstelze – für 2 Personen € 45,00
mit Reis | Salzkartoffeln | gemischtem Gemüse

Gegrillte Schweinshaxe – für 2 Personen € 31,00
mit Semmelknödeln | Salzkartoffeln | gemischtem Gemüse

Knuspriges Grillhendl – pro Person € 9,40
mit Pommes frites

Fondue „Chinoises“ – pro Person € 26,00
mit leicht würzigen Saucen | Pommes frites | Bratkartoffeln | Baguette

Aus unserer süßen Ecke

Eispalatschinke mit Vanilleeis warmer Schokoladesauce	€	5,50	
Crème Brûlée mit marinierten Himbeeren	€	6,80	
Schokolademousse im Glas fein garniert	€	6,80	
Frische Ananas mit Vanilleeis Caramelsauce	€	6,80	
Topfen – Nougatknödel auf fruchtigem Weichselragout	€	7,50	
			<u>als Hauptgang</u>
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	€	8,80	<u>als Dessert</u>
			€ 6,20

.... zum Abschluss

Auswahl heimischer Käsespezialitäten	€	8,80
---	---	------

Tandler´s Weintipp

1/16l Beerenauslese (Sämling 88) € 4,50
Weingut Hans Tschida, Illmitz - Neusiedlersee

Inklusivpreise