Suppen:

Kräftige Rindssuppe

Nudelsuppe 4,90

Frittatensuppe 5,50 Grießnockerlsuppe 6,20

*Gschmachig!*

A/C/G/L/M

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons 6,50

A/C/G/O

Vorspeisen

Haxerlsulze

 mit Salatbouqet und Kürbiskernölvinaigrette 9,50

A/C/G/L/M

Vogerlsalat

 mit gerösteten Pilzen, Speckkrusteln und Brotwürferl 10,90

A/C/G/L/M

Eingelegter Ziegenkäse

 mit Ruccola, Tomaten, Balsamico 12,90

A/C/G/L/M

Beefsteak Tartar „Lanzenhof“

Angemachtes Beef Tartar vom Premium Rind

mit Butter und Toastbrot 18,90 als Hauptspeise 23,90

A/C/G/L/M

das kann auch Opa noch beissen

„Blattl mit Kraut“

kleine Portion Blattl mit Sauerkraut 9,50

A/C/G/L/M

„Schlutzkrapfen“

3 Stück – mit Parmesan und brauner Butter 12,90

A/C/G/L/M

Lauwarmer Brustkern

mariniertes Rindfleischscheiben mit Kürbiskernöl 14,90

A/C/G/L/M

Salat und Gemüse

Salat Pute

Gebratene Putenfiletstreifen auf buntem Salat mit Joghurtdressing 15,90

A/C/G/H/O/L/M

Bauernsalat & Zander

Gegrilltes Zanderfilet aufBlattsalat

 mit geröstetem Speck, Pilzen und Kartoffeln 19,90

A/C/D/H/O/L/M

Gemüseplatte & Schafskäse

Verschiedenes Gemüse mit Schafskäse 15,90

A/C/G/H/O/L/M

Erdäpfel-Vogerlsalat 6,90 Kleiner gemischter Salat 5,50

 Kleiner Beilagensalat oder grüner Salat 4,90 Kartoffelsalat 4,90

Hausmannskost – Bauernkost

Erdäpflbladln mit Sauerkraut 12,90

Bladl - mog I !

A/C/G/O/L/M

Käsespätzle mit grünem Salat 16,90

Pinzgakas - der riecht!

A/C/G/O/L/M

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit frischem Parmesan und brauner Butter 16,90

A/C/G/O/L/M

Blut- und Leberwurst

Alfonso sine

Leibspeise!

mit Kartoffelpürree und Sauerkraut 17,90

A/C/G/O/L/M

Saftgulasch vom Heimischen Rind

Angusrind von Goingerbauern oder Kitzbühler Rind Huber

Rindsgulasch mit Serviettenknödel 16,50

A/C/G/O/L/M

Ein gutes Fleischerl

Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und Sauerkraut 15,90

A/C/G/O/L/M

Klassiker!

Wiener Schnitzel

aus dem Pfandl mit Butterschmalz, dazu gibt’s Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

 vom **Oberioschwein** 15,90 vom **Tiroler** **Vollmilchkalb** 24,90

A/C/G/O/L/M

Siedfleisch

Gekochtes Rindfleisch vom Goinger Bauern (Harasser oder Heisinger)

Wurzelgemüse, Spinat, Röstkartoffeln, Apfelkren 23,90

A/C/G/O/L/M

Backhendl

Huber Bauernhendl gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat 17,90

A/C/G/O/L/M

*Nicht so zach wie bei*

*Gustl´s Namenstag*

Zwiebelrostbraten vom Beiried

(Rumpsteak) Speckbohnen und Bratkartoffeln 24,90

A/O/L/M

Filetsteak mit Ruccola und Parmesan

Wir verwenden für unsere Steaks nur Premiumrinderfilet

Balsamicosauce, Geschmorte Kirschtomaten und Knoblauchbrot 33,90

Auf Wunsch gibt’s auch ein **Filetsteak** mit **Kräuterbutter** oder **Pfefferrahmsauce**

A/C/G/O/L/M

Gebratene Bauernente

mit Blaukraut und Serviettenknödel

½ Ente 25,90 ¼ Ente 19,90

A/C/G/O/L/M

Forelle im Ganzen

gebraten mit Zitronenbutter, Petersilkartoffeln und grünem Salat 23,90

D/A/G/O/L/M

Süsses, Nachspeisen:

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce und Sahne 6,90

A/C/G/O/H

Eispalatschinken (1 Stück) mit Schokosauce und Früchten 7,50

A/C/G/H

gehört nicht zu Rosls

Schlankheitsdiät

Marillenpalatschinken (3 Stück) 7,90

A/C/G

Moosbeernocken mit Vanilleeis

À la minute zubereitet,

Damenportion 7,90 Herrenportion 9,90

dauert halt

a boisei!

A/C/G/O

Ofenfrischer Kaiserschmarren (ca 20min.) mit Apfelmus

Klein 9,90 groß mit zusätzlich Vanilleeis 14,90

A/C/G/O

**Weitere Desserts in unserer Dessert- oder Tageskarte**

Brotzeiten, Marend, Kalte Küche

1 Paar Würstl mit Senf

 Frankfurter 5,50 St. Johanner 6,50

A/C/G/O/L/M

TVB Gulasch

 Kleines Gulasch mit 1 Stück Würstel 13,90

A/C/G/O/L/M

Spaghetti bolognese 12,90

C/G/O/L/M

Tiroler Speckplatte A/C/G/O/L/M oder Käseplatte A/C/G/H/O/L/M 15,90

Kleiner Käseteller A/C/G/H/O/L/M 10,90

**Für Gruppen ab 8 Personen gibts pro Tisch nur eine Gesamtrechnung!!!**