

TRADITIONELLE KÜCHE

MIT REGIONALEN QUALITÄTSPRODUKTEN

Kräftige Bouillon vom Rind mit Specknockerl ^(A,C,G,L)	4,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln ^(A,C,G,L)	5,50
Feine Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Steinpilzen ^(G,L)	5,50
Bunter gemischter Salat: ^(L,M,O) 5,50	Portion Brot: ^(A,C,G,N) 1,00

ZWISCHENGERICHTE:

Tiroler Schinkenspeck mit Bauernbrot ^(A,C,G)	10,50
Hausgebeiztes Forellenfilet mit Rote Beete – Chutney ^(D,O)	10,90
Tartar vom Almochsen auf Kräuterzupfsalat und Bauernbrot ^(A,C,G,L,M,O)	18,50

Vegetarische Gemüsegerichte:

Frischer Brokkoli auf Röstifladen mit Käse überbacken ^(G)	11,80
Frisches Wintermarktgemüse verfeinert mit Ziegenfrischkäse, dazu Kräuterkartoffel ^(G)	12,50
Gemüse-Kartoffelgröstl mit Schafskäsewürfel ^(G,L)	11,80
Frische Bandnudeln mit Saisongemüse und Steinpilzen ^(A,C,G,L)	13,50

Tiroler Wirtshausküche:

- „Südtiroler Teller“ - Nudelteigtaschen mit Spinatfülle,
Käsenockerl und Spinatnocken,
dazu braune Butter und Parmesan ^(A,C,G,L) 11,50
- „Herrengröstl“ - Bratkartoffel mit gekochtem Tafelspitz,
dazu Blattsalat ^(L,M,O) 13,80
- Leutascher Blutwurstgröstl mit Apfelspalten
und hausgemachtem Sauerkraut ^(G,L,O) 10,80
- Knödelteller: Hausgemachter Spinat- und Speckknödel,
Käsenocken mit Parmesan und Butter ^(A,C,G) 10,50
- Kräuterspätzle hausgemacht mit Almkäse und
Röstzwiebel ^(A,C,G,L) 9,30

Gut Leutasch -

Mit dem guten Ruf der Natur:

- Geschmortes Hirschragout vom Wettersteingebirge
mit Rotkraut und hausgemachten Kroketten ^(A,C,G,L,M,O) 18,90

- Medaillons vom Hirschrücken in Holunder-
Wacholdersauce, dazu reichen wir Schupfnudel
und Brokkoliröschen ^(A,C,G,L,M,O) 24,90



Beilagenänderung: je € 1,50

Klassiker der heimischen Küche:

„Schmankerlteller“ vom Huhn und Kalb paniert,
mit Butterschmalz aus der Pfanne gebacken,
dazu Pommes-frites und Remouladensauce ^(A,C,G,L) 15,50

„Dorfwirtpfandl“ – Hühnerbrust gebraten,
mit Zucchini-Tomatenwürfel und Mozzarella gratiniert,
dazu Rösti ^(G) 14,50

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb, aus der Pfanne
gebacken, mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren ^(A,C,G) 18,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne,
mit Pommes-frites ^(A,C,G) 12,90

Schweinefilets im Pfandl mit Pfefferrahmsauce,
auf hausgemachten Spätzle ^(A,C,G,L) 16,50

Dreierlei vom Grill – Kalb, Schwein und Huhn,
mit Grillgemüse und Pommes-frites ^(G) 16,90

Besondere Empfehlungen:

Filetsteak vom Almochsen mit sautierten Kartoffelnocken
und Cherrytomaten ^(A,C,G,L) 26,50

Saiblingsfilet vom Leutascher „Weidach See“
auf Kürbisrisotto mit Waldpilzen ^(D,G) 19,90

Unsere hausgemachten Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte!