

*Herzlich Willkommen
in unserem Haus*

Die Zutaten für unsere Speisen beziehen wir Großteils
von einheimischen Bauern und Metzgern.

Die regionalen Produkte sind qualitativ sehr hochwertig!

Sollten Sie einen speziellen Wunsch bzw. Bedürfnis haben,
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als
kleine Portion minus **Euro 2,00**.

Wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, empfehlen Sie uns gerne weiter,
ist das nicht der Fall, freuen wir uns über Ihr Feedback!

*Familie Tipotsch und Mitarbeiter/innen wünschen Ihnen
einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!*

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto & Rucolasalat	
Tomato mozzarella with basil pesto & rocket salad	8,90
G	
Carpaccio vom Rind mit Sellerie & frischem Parmesan	
Beef carpaccio with celery & fresh parmesan	17,90
L	

Salate

Kleiner gemischter Salat	5,90
Small mixed salad	
L, O, M	
Steirischer Backhendlsalat	
auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl	17,90
Fried chicken "Styrian style", potato lettuce salad, pumpkin seed oil	
A, C, G	
Salate der Saison im Senfdressing	
mit gebratenen Putenstreifen	17,50
Salad of the season with mustard dressing and turkey strips	
D	
Blattsalat im Balsamico-Honigdressing	
mit gebratenen Riesengarnelen	19,90
Leaf salad with balsamic-honey dressing and king prawns	
D, M	

Suppen

Klare Rindersuppe mit Frittaten / Kaspreßknödel / Speckknödel	6,50
Beef bouillon with thin pancake strips/ cheese dumpling/bacon dumpling A, C, G, L	
Tiroler Graukäsesuppe mit Schwarzbrotcroutons	
Tyrolean grey cheese soup with brown bread croutons A, G	7,70
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel	7,90
Homemade goulash soup with roll A, C	
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube & Pestocroutons	7,70
Creamy tomato soup with whipped cream & pesto croutons A,C, G	

Nudeln

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini	15,50
A	
Spaghetti "Bolognese" oder Tomatensauce mit frischem Parmesan	16,90
Spaghetti "Bolognese" or tomato sauce with fresh Parmesan cheese A, C, G	

Tiroler Spezialitäten

Tiroler "Tris" mit Sauerkraut <i>Kaspressknödel, Spinatknödel & Schlutzkrapfen</i>	14,50
Tyrolean „Tris“, cheese dumpling, spinach dumpling and tyrolean ravioli with Sauerkraut A,C,G	
Zillertaler Käsespätzle mit knackigen Röstzwiebeln & Schnittlauchröllchen	15,90
Small flour cheese dumplings with roasted onions & chives A, C, G	
Gemüse Gröstl „Tuxer Art“ mit Spiegelei & Kräutersauerrahm	14,90
Roasted vegetables "Tuxer style" with fried egg & herbal sour cream C, G, L	
Tiroler Gröstl mit Spiegelei	17,50
Roasted pieces of meat and potatoes with fried egg C, L	
„Neuhintertuxer“ Almburger	25,50
100% Rindfleisch, Speck, Bergkäse; Gurken, Zwiebel mit Süßkartoffelpommes und Dip	
100% beef, bacon, mountain cheese; Cucumber, onion with sweet potato fries and dip G, M, H, M, O	
Kaiserschmarrn mit Granten (Preiselbeeren) und Apfelmus	13,90
Traditional pancake pastries with cranberries and apple sauce G	

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein	20,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	27,90
mit Petersilienkartoffeln & Granten (Preiselbeeren)	
Fried escalope of pork or veal with parsley potatoes and cranberries	
A, C, G	
Hirschragout in Rotweinsauce mit Kroketten und Brokkoliröschen	27,90
Venison ragout with red wine sauce, croquettes and broccoli	
A, C	
„Tuxer Grillteller“	
Gebratenes vom Rind, Schwein und Pute mit Pommes und Gemüse	26,50
Roasted beef, pork and turkey with french fries and vegetables	
G	
250g Filetsteak	43,00
150g Ladysteak	38,00
mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter sowie Beilage nach Ihrer Wahl	
200g Beef fillet steak or 150g Ladysteak with creamy pepper sauce or with herbal butter and side dish of your choice	
A, G, L, M	

Fisch

Fisch des Tages	22,50
mit Gemüsejulienne & Petersilienkartoffeln	
Fish of the day with vegetables julienne & parsley potatoes	
A, D, G, L	

Unser Patissier empfiehlt

Hausgemachte Strudel Homemade Strudel	5,30
Apfel / Apple	
Marille / Apricot	
Topfen / Curd cheese	
Hausgemachte Kuchen Homemade cakes	5,10
Beilagen nach Wahl Supplements of your choice	
Vanilleeis / Vanilla ice cream	2,00
Vanillesauce / Vanilla sauce	2,20
Schlagobers / Whipped cream	1,20
Eispalatschinken mit Sahne auf Schokosauce Crepes filled with ice cream, whipped cream and chocolate sauce A, C, G	10,90
Germknödel mit Butter und Mohn Yeast dumpling with butter and poppy seeds A, C, G	6,70

*Leckere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte
Please find delicious ice cream in our ice cream card*

Allergene

A	GLUTENHALTIGE GETREIDE	H	SCHALENFRÜCHTE
B	KREBSTIERE	L	SELLERIE
C	EI	M	SENF
D	FISCH	N	SESAM
E	ERDNUSS	O	SULFITE
F	SOJA	P	LUPINEN
G	MILCH ODER LAKTOSE	R	WEICHTIERE

Unser Küchenteam arbeitet mit allen 14 Allergenen.

Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte
nicht ausgeschlossen werden.

