

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindssuppe Frittaten	4,20
Pressknödelsuppe vom Weerberger Graukas	4,60
Gulaschsuppe mit Gebäck	5,80

Vitamineck:

Bunt gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing	4,50
Grüner Salat mit geschroteten Kürbiskernen und Kernöl	4,50
„Feinschmecker-Salat“ großer gemischter Salatteller mit gegrillten Hühnerfiletstreifen und Balsamico Dressing	11,80
„Steirer-Salat“ großer gemischter Salatteller mit Kernöl und Hühnerfilet im Kürbiskernmantel, Preiselbeeren	12,80

M
A
H
L
Z
E
I
T

Unser Tipp: Knoblauchbrot zum Salat 1,50
Kernöl auf Wunsch

Gaumenfreuden: *Unser Fleisch beziehen wir von Steiner Bruno, Stans*

„Vomperhofschnitzel“

mit Selchschofp (Kassler) aus Thiersee und Österkron
gefülltes Naturschnitzel an Paprikarahmsauce,
Buttergemüse und hausgemachten Spatzl'n

15,50

„Grillteller“

Hühnerfilet, Schweinerücken und Schweinefilet vom Grill,
mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes,
Grillwürstel und Dip Sauce

16,50

„S' Pfand'l“

Schweinefilets vom Grill
an Rahmsauce mit Kroketten und Gemüse

17,50

„Vomperhofspatzl'n“

hausgemachte Spatzl'n mit würzigem Käse, Österkron,
Schinkenstreifen, Röstzwiebel und gemischtem Salatteller

13,50

„Tiroler Gröstel“

Röstkartoffel mit Selchfleischwürfel, zwei Spiegeleier und Salat

13,80

„Schlemmertost“

gegrilltes Hühnerfilet auf Toast
mit Broccoli und Käse überbacken, Salat und Dip Sauce

13,50

„Grillwürstel“ mit Pommes frites, Salat und Dip Sauce

9,50

„Zanderfilet vom Grill“ mit Kräuterbutter,
Zitronen-Basmatireis und Buttergemüse

18,50



**Mittwoch „Ripperlabend“
ofenfrische Ripperl mit Krautsalat,
Knoblauchbrot und Dip Sauce**

€ 14,80

Goldgelb gebacken:

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Wild-Preiselbeeren ...	13,50
Cordon Bleu mit Wild-Preiselbeeren ...	14,50
Gebackenes Hühnerfilet mit Wild-Preiselbeeren ...	13,50

...dazu Pommes, hausgemachtem Erdäpfelsalat, Reis oder Röstkartoffeln

** Ketchup, Mayonnaise und Preiselbeeren ist GRATIS bei uns **

Vegetarisch:

„Schlutzkrapfen TRIO“
3x mit Graukäsefülle, 3x mit Kürbisfülle und ein Spinatknödel
braune Butter, Parmesan und grüner Salat mit Kernöl

	15,50
--	-------

Käsespätzle mit würzigem Käse,
hausgemachten Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller

	12,50
--	-------

M
A
H
L
Z
E
I
T

Toast & Snacks:

„Schlemmertost“ gegrilltes Hühnerfilet auf Toast mit Broccoli und Käse überbacken, Salat und Dip Sauce	13,50
„Haustost“ Schinken-Käsetost gefüllt mit marinierten Champignons, Speckscheiben, Salat und Dip Sauce	9,50
„Schinken-Käsetost“ mit Salat und Dip Sauce	7,20
„Tiroler Bretteljause“ gemischte Platte mit Schinken, Speck, Wurst, Käse, Butter und Gebäck	9,50
Grillwürstel mit Pommes frites, Salat und Dip Sauce	9,50
Schweizer Wurstsalat fein garniert mit Gebäck	8,70
Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck	4,80
Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	5,20
* extra Gebäck	0,90

Matthias „Speckladl“

*4 Wochen gepökelt, 8 bis 10 mal geräuchert
und mind. 12 Wochen gereift*

Unser Fleisch beziehen wir von Steiner Bruno, Stans

Karree Speck
€ 21,00/kg

Bauchspeck
€ 18,00/kg

Schopfspeck
€ 20,00/kg

**M
A
H
L
Z
E
I
T**

Für die KLEINEN GROSSEN:

„Snoopy-Teller“ kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	6,50
„Käpt'n Blaubär“ Fischstäbchen mit Kartoffeln und Tomatensauce	6,50
„Biene Maja“ kleine Portion hausgemachte Käsespätzle	6,50
„Tom & Jerry“ Grillwürstel am Spieß mit Pommes	6,50

DESSERTS

Gerührter Eiskaffee	€ 6,20
Bananensplit	€ 6,20
Coupe Dänemark	€ 5,80
Heiße Liebe	€ 5,80
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,80
Gemischtes Eis ohne Sahne	€ 3,80
Marillenknoedel mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Butterbröseln	€ 6,50
Eispalatschinke mit cremigen Vanilleeis, Schokoladensauce, Haselnüsse und Sahne	€ 6,50
Zwei Marillen-Palatschinken mit Sahne	€ 5,50
Warmer Apfelstrudel mit cremigen Vanilleeis und Sahne	€ 5,20
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	€ 5,20
Kleiner Käseteller mit Brot	€ 6,50

**M
A
H
L
Z
E
I
T**

Eissorten: Vanilleeis, Schokolade, Erdbeere