

Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Rindssuppe C, L, M

...mit Frittaten

Oma's Suppentopf G, L, M

Fleischeinlage, Gemüsestreifen

Maiert's Zwiebelsuppe C, L, M

Zwiebeln, Weißwein, Thymian, überbackener Käse

Rindertatar ca.150 g. A, C, M

Geröstetes Schwarzbrot, Schalotten, Dijon Senf, Cornichons, Kapern

Maiert's Thunabrot A, C, G, M, N

Schwarzbrotsscheibe, Thunfisch, Avocado, Rucola, Kirschtomaten, Wasabi

Salate

Bunte gemischte Salatschüssel, klein

Bunte gemischte Salatschüssel, groß

wahlweise mit Apfel-Schnittlauch Dressing oder Caesar Dressing C, D, G, M

...mit Frühlingsrollen und Erdnussdip A, C

...mit Bäckhendl A, C



Traditionelles & Klassiker

Tiroler Kasspatzln mit kleinem Beilagensalat A, C, G

Spätzln, Felsenkeller- & Tiroler-Adler-Käse, Graukäse, hausgemachte Röstzwiebeln

Tiroler Gröst'l mit Beilagensalat C

Bratkartoffeln, Zwiebeln, Kümmel, Tafelspitz und Spiegelei

Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, G, M

mit Kartoffelsalat oder Pommes, Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat

Maiert's Alpentapas A, E, G, M

Schinkenspeck, kleine Schnitzelchen, Bergkäse, Perlwiebeln, Leberwurst, Salzbutterm, Kaminwürzen

CousCous A, G

Minze- Joghurt, Tomaten, Feta, Oliven, Paprika, Avocado, Brokkoli

Chilligarnelen A, B, C

Pasta, Knoblauch, Kirschtomaten, Rucola

Thunasteak L, N, P

Wokgemüse, Teriyakisauce, Butterreis, Sesam

Beuf Stroganoff A, C, E, G, M

Rinderfiletstreifen, Pilze, Crème Fraîche Sauce, Dill, Pasta

Flammkuchen

Maiert's Klassiker A, C, E, G, M

Speckwürfel, Zwiebeln, Bergkäse

Vegetarisch A, C, E, G, M

Mediterranes Gemüse, Bergkäse, Parmesan

Desserts

Ofenfrischer Kaiserschmarrn A, C, G

Zwetschgenröster oder Apfelmus, wahlweise mit oder ohne Rosinen,
mit selbstgemachtem Vanilleeis (Wartezeit ca. 30 Minuten)

Ofenfrischer Apfelstrudel A, C, E, G

mit selbstgemachtem Vanilleeis oder Vanillesauce

Palatschinken A, C, G

Saisonal befüllt, selbstgemachtes Vanilleeis

2 Kugeln Eis wahlweise selbstgemachtes Vanilleeis, Schoko, Erdbeere E, G, H
dazu eine Portion Obers

Kindergерichte

Pinocchio A, C, L, M

Pasta mit Tomatensauce

Peppa Wutz M

1 Paar Frankfurter-Würstl, Pommes

Donald Duck A, C

Hausgemachte Hendl Nuggets, Pommes

Nemo A, C, D, G

Fischstäbchen, Kartoffelsalat

Schneewittchen C, E, G, H

2 Kugeln Eis (Schokolade und selbstgemachtes Vanilleeis), Obers

Räuberteller

Specials — nur auf Vorbestellung

bitte mind. einen Tag vorher, nur für den Abendtisch

Käsefondue A, C, F, G,

Maiert's Käsemischung, Weißwein, Kirschnaps (auch alkoholfrei möglich), Rustico Baguette im Ganzen, Bunte Salatschüssel (Tomate, Karotten, Gurke, Grüner Salat) Maiert's Dressing.

Fondue Chinoise A, E, L, M

kräftige Brühe, Rind, Kalb, Hühnchen, verschiedene hausgemachte Dips, Rustico Baguette im Ganzen, wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffeln, Bunte Salatschüssel (Tomate, Karotten, Gurke, Grüner Salat) Maiert's Dressing.

pro Garnele extra

Raclette A, E, L, M

gekochte Kartoffelscheiben, Raclettekäse, Speck, Rind, Hühnchen, Zucchini, Tomaten, Mais, Champignons, Sauergemüse, Rustico Baguette im Ganzen, Bunte Salatschüssel (Tomate, Karotten, Gurke, Grüner Salat) Maiert's Dressing, verschiedene Dips

pro Garnele extra

Chateaubriand Steak (für 2 Personen) L, M

Ca. 850g. medium gebraten, Röstkartoffeln, Grillgemüse, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter

Tomahawk Steak (für 2 Personen) L, M

Ca. 1.000-1200 g. medium roasted, Röstkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter oder Sauce Bernaise