



### *Unsere Getränke-Empfehlung*

„Alpen-Schorle“ -> mit selbstgemachtem Holler-Sirup	€ 4,40
Zitronenminz-Schorle mit Minze aus unserem eigenen Garten	€ 4,40
Rotwein aus Sizilien aus biologischem Anbau direkt vom Weinbauern	0,2l € 5,00

### *Suppen und Salate*

Pfannenkuchensuppe mit Schnittlauchröllchen	€ 5,50
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	€ 6,00
Speckknödelsuppe mit Schnittlauchröllchen	€ 6,80
Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen	€ 6,80
Salatschüssel mit Salaten der Saison und Balsamico-Olivenöl-Dressing	€ 5,80
Großer Salatteller mit gartenfrischen Salaten der Saison, gebackenem Ziegenkäse, Feigensenf und Baguette	€ 13,80
„Almsalat“ mit gartenfrischen Salaten der Saison gebratenen Putenbruststreifen & Baguette	€ 14,80
Großer Salatteller mit gartenfrischen Salaten der Saison und einem Kaspressknödel	€ 13,80

### *Schmankerl aus unserer Kreut-Alm-Küche*

„Almpfanderl“ saftig gebratenes Schweinefilet auf Kässpätzen mit gemischtem Salat	€ 18,80
Bay. Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit zwei kleinen Kartoffelknödeln und Krautsalat	€ 16,80
Selbstgemachter Hackbraten mit Butterspätzle	€ 14,80
Schnitzel „Wiener Art“ ( vom Schwein ) mit Pommes frites	€ 15,80
Bauerngröst`l vom Schweinebraten mit Knödel und Dunkelbiersoße	€ 16,80
Schussfrisch aus dem Remontengestüt Schwaiganger:	
Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit selbstgemachten Butterspätzle und Preiselbeeren	€ 24,80
Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 22,80
Zwei Wildpflanzlerl mit selbstgemachten Butterspätzle und Preiselbeeren	€ 16,80
Wuidererspieß „Räuber Kneißl“ Medaillons und Filet vom Hirsch und Reh mit einer Pfefferkirschoße, Kartoffelkroketten und Preiselbeeren	€ 29,80
Allgäuer Kässpätzen mit gerösteten Zwiebeln	€ 11,80
Knödeltrio mit Speck, Schwammerl und Spinatknödel, Tomatensugo und Parmesan	€ 13,80
Vegetarisches Knödeltrio mit Spinat, - Bärlauch und einem Schwammerlknödel, Tomaten-Sugo und Parmesan	€ 13,80
Veganer Linseneintopf mit einer Scheibe Schwarzbrot	€ 11,80
Linseneintopf mit einem Paar Wiener und einer Scheibe Schwarzbrot	€ 14,80
Kaiserschmarr`n nach Großmutter Victoria's Art mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	€ 14,80



### ***Kinder und Senioren***

½ Schnitzel mit Pommes frites	€ 11,80
½ Schweinebraten mit kleinem Kartoffelknödel und Krautsalat	€ 13,80
½ Almpfanderl saftig gebratenes Schweinefilet auf Kässpätzlen mit gemischtem Salat	€ 16,80
Portion hausgemachte Butterspätzle mit Soße	€ 5,80
Portion Pommes frites	€ 4,80
Kartoffelknödel mit Soße	€ 4,80
Drei Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	€ 8,80

### ***Brotzeiten***

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	€ 9,80
Schweizer Wurstsalat (mit Käse) und roten Zwiebeln	€ 10,80
Brotzeitbrett`l mit „Kreitbazi“, Landjäger, Südtiroler Speck, und Bergkäse	€ 16,80
„Kreitbazi“ mit roten Zwiebeln	€ 12,80
Original Südtiroler Bauernspeck	€ 14,80
Kalter Schweinebraten mit Meerrettich	€ 14,80
Bergkäse aus dem Allgäu mit roten Zwiebeln	€ 13,80
<i>Zu unseren Brotzeiten reichen wir immer zwei Scheiben Schwarzbrot</i>	

### ***Dessert***

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagrahm	€ 6,80
Topfenstrudel mit fruchtiger Marillensoße	€ 7,80
Topfenpalatschinken mit Vanille-Eis und Sahne	€ 8,80

### **Wir wünschen GUTEN APPETIT**

*Sollten Sie eine Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen, gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenekarte und beraten Sie.*