

VORSPEISENAUSWAHL SELECTION OF STARTERS SELEZIONE DI ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS - ANTIPASTI

Tomaten-Bruschetta mit Alpenkräutern ^{A,C,O,N} Tomato-bruschetta with alpine herbs Bruschetta di pomodoro con erbe delle alpe	7,90
Ententerrine mit Gänseleber und Trüffelbalsamico ^{A,C} Duck terrine with goose liver and truffles balsamico Terrina d`anatra con fole gras e tartufo balsamico	18,90
Feines Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Öl, Kapern, Parmesan ^{C,G,O} Fine beef carpaccio with truffle-oil, capers, parmesan cheese Carpaccio di manzo con olio di tartufo, capperi, parmigiano	16,90
Klassisches Beef-Tartar vom Rinderfilet ^{C,M,O} Classic beef tartar Bistecca Tartar	21,50
Geräucherter Wildwasserlachs, Kräuterrösti, bunter Salat ^{A,C,D,G} Smoked wildwater salmon, herb hash browns, colourfull salad Salmone marinata in casa, rösti di erbe, insalata mista	15,90
Garnelen im Speckmantel, pikanter Nuss-Dip, Baguette, fein garniert Shrimps wrapped in bacon, spicy nut-dip, baguette, finely garnished Gamberi in bacon, tufo noce piccante, finemente guarnito	19,90

SUPPE - SOUP - ZOUPPA

Kräftige Rindersuppe mit Grießnockerl oder Frittaten ^{A,C,G,L} Strong beef soup with semonila dumplings or sliced pancakes Brodo di manzo con gnocchi di grana o frittaten	7,90
Pikante Gulaschsuppe nach Art des Hauses ^{A,L} Home made spicy goulash soup Zuppa di Gulasch piccante alla casa	8,90
Tomatensuppe mit Sauerrahm ^{A,G} Tomato soup with sour cream Zuppa di pomodoro con panna	5,90



KRACHERLEMOOS

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE SECONDI

FLEISCH - MEAT - PIATTI DI CARNE

Wiener Schnitzel vom Kalb im Butterschmalz gebacken ^{A,C,G} mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren „Wiener Schnitzel“ veal with parsley potatoes and cranberries Scaloppina viennese di vitello con patate e mirilli rossi	24,80
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^{A,C,G} „Wiener Schnitzel“ pork with French fries Scaloppina viennese di maiale con le patate fritte	18,90
„Kracherle-Steak“ 300 g Schweinesteak mit Bratkartoffeln „Kracherle steak“ pork 300 g fried potatoes Bistecca Kracherle di maiale 300g patate arrosto	22,90
Tranchen von der Almenlamm-Keule, Jungerbsen, glacierte Baby-Karotten Roasted lamb, young green peas, glazed baby-carrots Arrosto di agnello, piselli giovani, carotine glassate	29,80
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti oder Spätzle ^{A,C,G,L} Sliced veal meat with hash browns or Spätzle Spezzatino di carne preparato con una salsa con Rösti o Spätzle	23,50
Herzhaftes Rindergulasch mit Semmelknödel ^{A,C,G} Hearty beef goulash with bread dumpling Gulasch di manzo forte con gnocco di pane	19,80
Hirschgulasch, Williamsbirne, Preiselbeeren und Semmelknödel oder Spätzle ^{A,C,G,L} Wild goulash, Williams pear, cranberries served with bread dumpling or Spätzle Stufato di cervo, pere Williams con i mirilli e gnoccho di pane o Spätzle	24,50
Kasspatzln mit heimischem Käse, Zwiebelringe ^{A,C,G} „Kasspatzln“ with local cheese, onion rings Spätzle di formaggio con il formaggio di casa, anelli di cipolla	15,90
Rinderfilet „dry aged“ - Fillet of beef „dry aged“ - Filetto di manzo „dry aged“	
„Madln“ 150 g Steakpommes oder Rosmarinkartoffeln „Ladies“ 150 g steak fries or rosemary potatoes „ragazze“ 150 g patate fritte o patate al forno con rosmarino	29,90
„Bub`n“ 220 g Steakpommes oder Rosmarinkartoffeln „Gents“ 220 g steak fries or rosemary potatoes „ragazzi“ 220 g patate fritte o patate al forno con rosmarino	38,90
Rib Eye „dry aged“ 340 g - mit Steakpommes oder Rosmarinkartoffeln - with steak fries or rosemary potatoes - con patate fritte o patate al forno con rosmarino	39,50

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE SECONDI

PASTA - SPECIAL

Aglio e Olio mit Peperoncini auf Carpaccio vom Rind ^{A,C, G} 24,90
Aglio e Olio with Peperoncini
Aglio e Olio con Peperoncini

FISCH - FISH - PESCE

Zanderfilet, Creme Fraiche Sauce, Butterkartoffeln ^{A,D,G} 18,90
Pike-perch fillets, creme fraiche sauce, butter panned potatoes
Lucioperca, salsa di creme fraiche, patate in burro

Wildwasserlachs, Zitronen-Orangen Sauce mit Rosmarinkartoffel ^D 18,90
Wild water salmon, lemon-orange sauce with rosemary potatoes
Salmone, salsa di arance e limone con patate al forno con rosmarino

KINDER - CHILDREN - PER BAMBINI

Kinderschnitzel vom Schwein ^{A,C,G} 11,90
Children „Schnitzel“ french fries
Scaloppina di maiale per bambini con patatine fritte

Hühner-Sticks mit Pommes ^{A,C,G} 9,50
Chicken sticks with french fries
Bastoncini di pollo con patatine fritte

Frankfurter Würstl von unserem Metzger mit Pommes ^L 9,50
„Frankfurter“ sausage from our butcher with french fries
„Frankfurter“ Würstl del macellaio con patatine fritte



KRACHERLEMOOS

SALATE, NACHSPEISEN SALAD, DESSERT INSALATA, DESERTO

SALATE - SALAD - INSALATA

Kleiner Beilagensalat ^M Small side salad Insalata mista piccola	5,90
Bunter Salat mit Hühnerstreifen oder Wildwasserlachs ^{D,G} Mixed salad with chicken strips or wild water salmon Insalata mista con pollo o con il salmone	15,90 oder 19,90
Salat nach Art des Hauses und Saison ^M Large salad with tyrolean herb dressing Insalata mista grande con la salsa di erbe	14,80

NACHSPEISEN - DESSERTS - DOLCE

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne oder Vanilleeis ^{A,C,G} Homemade apple strudel with cream or vanilla ice Apfelstrudel di casa con la panna o con il gelato di vagnilia	6,90
Palatschinken mit hausgemachter Marmelade ^{A,C,G} Pancakes with home-made jam Palatschinken con la marmellata di casa	7,90
mit Schokolade / with chocolate / con la chioccolata	7,90
mit Vanilleeis / with vanilla ice / con il gelato di vagnilia	7,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{A,C,G} „Kaiserschmarrn“ - snatchy pancake with plums „Kaiserschmarrn“ - con prugne arrosta	12,50
Tiroler Käseplatte, Feigensenf und Kirsch Chutney ^{C,G,M} Tyrolean cheese platter, fig mustard and cherry chutney Platto di formaggi tirolesi, senape di fichi e chutney ciliegia	14,90
Steirischer Eisbecher - Vanilleeis mit Kürbiskernöl ^{C,G} Styrian ice cream - vanilla ice cream with pumpkin seed oil Stiria Sundae - gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca	8,90



KRACHERLEMOOS