



Restaurant Goldener Löwe - Hall in Tirol

Vorspeisen

Carpaccio vom Alpenrind mit Parmesanspänen Butter und Toast	10,00
Bunte Blattsalate mit gebratenem Kalbsbries	8,50
Tafelpitz „Tonnato“ (dünn geschnittener Tafel- spitz mit Thunfisch-Kapernsauce	9,50
Fischvorspeisenteller mit Räucherlachs Matjesfilet nach „Hausfrauenart“, Flusskrebs- terriner, dazu Sahnekren und Toast	9,00
Bunte Blattsalate mit Frühlingsrollen und süß-saurer Chilisauce	7,00
Kürbisschlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter 4 Stück	8,50
Als Hauptspeise 6 Stück	11,00

Suppen

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl	3,40
Rinderbouillon mit Kaspressknödel	4,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	4,50
Maroniamtsuppe	4,50
Brennsuppe mit Zieger	4,50

Schmankerl

Camembert gebacken mit Früchten und Preiselbeeren	7,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat, Topfen und Graukäse gefüllt, serviert mit brauner Butter und Parmesan	9,00
Kleine Portion Schlutzkrapfen	6,00
Oma`s Kartoffelblattl'n mit Sauerkraut Kleine Portion	7,00 5,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch (Vorarlberger Räskas, Graukäse, Emmentaler und Edamer)	8,00
Hirschragout mit Serviettenknödel und Rotkraut	15,00
Bunte Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust mariniert mit Balsamico und Kernöl	9,00
Gebratene Kalbsleber mit Apfel, Speck und Preiselbeeren an Balsamicosauce	15,00
Tiroler Gröstl vom Tafelspitz mit Spiegelei und Speckkrautsalat	10,50

Klassiker

Tafelspitz mit Röstkartoffeln Blattspinat à la crème und Apfelkren	14,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren	9,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	14,00
Dreierlei Gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn mit Marktgemüse, Kräuterbutter und Pommes frites	15,00
Cordon bleu vom Huhn mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	12,50
Rinderfiletsteak 250 g mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	26,00
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	14,00
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel	12,50
Hirschragout mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Rotkraut	14,00
Rib-Eye-Steak mit Bratkartoffeln und Knoblauchbohnen	20,00

Für die Kleinen

Schnitzerle	5,00
Kleines Hühnerschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	
Junges Gemüse	4,00
Feine Gemüse wie Karotten, Zucchini, Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln, Spargel mit Spiegelei	
Frankfurter Würstl	5,00
Gebratenes Frankfurter Würstel mit Pommes Frites und Ketchup	
Fischstäbchen	5,00
Fischstäbchen gebacken mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartar	
2 Kugeln Eiscreme	3,00

Für die Großen

Schnäpse vom Steinlechner in Gnadewald: 2 cl	3,50
Meisterwurz, Kräuter, Wacholder, Enzian, Zwetschke, Zirbe, Obstler, Herzkirsche, Birne, Traube, Marille	
Vogelbeer	6,00
Haselnuss	3,50
Roter Eiswein 2009 vom Reinisch, Tattendorf 0,1l	6,00
Ron Zacapa Rum 25 Jahre XO 4 cl	14,00
Barolo Grappa 4 cl	5,50
Menü für die Abbrennt`n:	
1 Scheibn Brot, 1 Glasl Wasser und a Tschigg	1,00

Dessert

Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit heißen Himbeeren	6,00
Moosbeernocken	6,00
Eispalatschinke	6,00
Palatschinke mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade gefüllt	4,00
Heumilchkäse mit Butter und Gebäck	7,00
Crème Brulée mit Cocos-Eis	7,00
Bananensplit (Vanilleeis mit Bananenhälften, Mandeln und Schlagobers)	5,00
Weißes und dunkles Mousse au Chocolat	6,00
Gerührter Eiskaffee (Vanilleeis mit Kaffee und Sahne)	5,00
Heisse Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	5,00
Melonen- und Blutorangensorbet	5,00