



Restaurant Goldener Löwe - Hall in Tirol

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola
Parmesanspänen Butter und Toast 10,00

**Bunte Blattsalate mit gebratenem
Kalbsbries** 8,50

**Bunte Blattsalate mit Frühlingsrollen
und süss-saurer Chilisauce** 7,00

Bärlauchschlutzkrapfen mit
brauner Butter und Parmesan
als Vorspeise 6,50
als Hauptspeise 9,50

Suppen

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
oder Griessnockerl 3,40

Kaspressknödelsuppe 4,50

Apfel-Selleriesuppe 4,20

Kartoffel-Eierschwammerlsuppe 4,80

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
Wiener Salonbeuscherl mit Serviettenknödel	11,50
Bunte Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust mariniert mit Balsamico und Kernöl	9,00
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar	10,50
Tiroler Gröstl vom Tafelspitz mit Spiegelei und Speckkrautsalat	11,00
Eierschwammerlrisotto	11,50
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel	12,00

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren Original	11,50
vom Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	14,00
Pfeffersteak vom österreichischen Jungstier mit frischem Marktgemüse und Kräuterbutter	26,00
Cordon bleu vom Huhn mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	12,50
Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Petersilerdäpfeln und Gemüsebouquet	16,00
Zwiebelrostbraten vom Salzburger Jungrind mit Braterdäpfeln und Speckbohnen	16,00
Bunte Blattsalate mit Hühnerstreifen und Joghurtdressing	9,50
Rip-Eye-Steak vom Salzburger Alpenrind mit Braterdäpfeln und Knoblauchbohnen und Kräuterbutter	19,00
Bunte Blattsalate mit sautierten Eierschwammerln und Kirschtomaten	14,00

Für die Kleinen

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

Für die Großen

Schnäpse vom Steinlechner in Gnadewald: 2 cl Meisterwurz, Kräuter, Wacholder, Enzian, Zwetschke, Zirbe, Obstler, Herzkirsche, Birne, Traube, Marille	3,50
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

Moosbeernocken	7,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	7,50
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)	5,50
Moccaparfait auf Amaretto-Sauerkirschen	6,00
Gerührter Eiskaffee (Vanilleeis mit Kaffee und Sahne)	5,50
Heisse Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	5,50
Halbflüssiges Schokoladensoufflé	7,00