

Wie wär's zum Einstimmen
mit einem Glaserl:

- * Frisch gepresster Karotten-Apfelsaft
- * Hausgemachter Hollerblütensaft gespritzt



- * Glas Prosecco
- * Glas Mostviertler Birnensekt
- * Glas Bauernsekt (Sekt mit Hollersaft und Früchten)
- * Glas Schlumberger Rose-Sekt
- * Glas Champagner (Moët & Chandon)



An hausgebrannten feinen "Schnapseln"
sind zur Zeit vorhanden:

- * Marillenbrand
- * Hausbirne aus der Sorte Williams
- * Zwetschbe
- * Obstler
- * Vogelbeere
- * Kräuterbrand
- * Himbeere

Sie können unsere Brände auch "über die Gasse" mitnehmen.
Vielleicht als Geschenk für einen lieben Bekannten?

Suppen:

An Toni seine "Tagessuppe" empfehlen wir mündlich

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Tiroler Speckknödelsuppe - als Vorsuppe

- als Hauptgericht mit 2 Knödel

an Sauerbrat oder in der Rindsuppe mit Salat

Kalte und warme Vorspeisen:

Hausgeräucherter "Bärenbichler Speck"

und Wildschweinschinken mit Kren und Brot

- als Hauptgang

Hauswurst garniert, dazu etwas

Essig-Ölmariade und Bauernbrot

als Hauptspeise mit Röstkartoffel oder Brot

Gebackener Bergkäse von der Achentalalm

an mariniertem Salat mit Kernöl

- als Hauptgang

"Bauernsalat" fein geschnittener Endiviensalat

mit gerösteten Erdäpfel-Speckwürfel

Gemischte Salate als Beilage

Bauernsalat als Beilage

Aus der Tiroler Wirtshausbuch

"Knödel, Nocken, Platten sein die drei Tiroler Elementen"

Schlutzkropferl (mit Spinat-Topfenfülle)

brauner Butter, Reibkäse und gemischtem Salat

- als Vorgangl

's Bärenbichler Dreierlei

aus Kropferl, Spinatknödel, Speckknödel,

mit Reibkäse, etwas Butter und gemischtem Salat

- als Vorgangl

's Kaspätzlpfandl mit heimischem Käse, Schnittlauch
und dazu Speck-Krautsalat

Spinatknödel mit brauner Butter

oder Tomatensagout, Reibkäse, dazu gemischter Salat

- als Vorgangl

Blutwurstgröstl im Pfandl serviert

mit Sauerkraut oder Krautsalat

Gebrotenes Blutwurstscheiben auf Sauer-

kraut mit Röstkartoffel - als Vorgangl

's Bärenbichler Hauspfandl gib'ts ab 2 Personen

"ins Landl einlobsten" (die Bedienung fragen)

(Preis pro Person ohne Fleisch)

(Preis pro Pers. mit Wiener Schnitzel)

Wiener Schnitzel mit Petersiliekartoffel und Preiselbeeren
vom Schweinrücken
vom Kalb

Bachhendl

mit Kartoffel-Endivien Salat und Preiselbeeren

langfrische Forellen aus unserem Quellwasserbecken

In Butter gebratene Forelle - oder Forelle blau (pochiert)

Als Beilage: Petersiliekartoffel und Endivien Salat

Gerne filetieren wir Ihre Forelle

Als süßer Abschluss:

Bärenbichler Moosbeer- und Himbeermocher - so guat! -

große Portion (4 Stück)

kleine Portion (2 Stück)

Heidelbeerschmarrn

(Portion für 2 Personen)

Palatschinke (1 Stück) mit Topfenfülle

mit hausgemachter Marillennarmeladen

Eispalatschinke

Die Alm auf dem Teller:

Gemischte Käsesorten auf dem Holzbrett

(von der Jochberger Achenal-alm / Tensee)

mit Butter und hausgebackenem Brot große Portion

kleine Portion

Getränkekarte

Limonaden und alkoholfreie Getränke:

Almdudler
Limonade (Fanta, Spezi, Sprite)
Coca Cola
naturtrüber Apfelsaft
Apfelsaft
Apfelsaft gespritzt
Apfelsaft gespritzt
Orangensaft
Schwarzer Johannisbeersaft
Römerquelle Mineralwasser
Römerquelle Mineralwasser (still oder prickelnd)
Leitungswasser (Grander)

Heiße Getränke:

Espresso oder Verlängerter
doppelter Espresso
Cappuccino
1 Tasse Tee mit Zitrone oder Milch
1 Tasse Tee mit Rum

Biere: (Privatbrauerei Huber in St. Johann)

St. Johanner Spezial vom Faß
St. Johanner Spezial vom Faß
Augustinus dunkel
Hefeweizen Hell
Hefeweizen Hell oder dunkel
Hefeweizen Hell ALKOHOLFREI
Radler
Radler

Apfelmost (Fam. Hiebl / Mostbaron)

Schankweine:

Etschtaler Vernatsch
Weinkellerei Morandell

Göttles, Blauer Zweigelt - trocken
Weingut Glatzer

Grüner Veltliner / Flohhaxen
Weingut Huber

Rosèwein
Blauer Zweigelt, Weingut Müller