

Suppen

Heiße Suppen bringen neuen Schwung!

160	Tagessuppe	€ 3,80
161	Kräftige Gulaschsuppe mit Brot	€ 5,50
163	Frittatensuppe, Flädlesuppe	€ 4,20
164	Rindssuppe mit Leberknödel	€ 4,70
165	Tiroler Suppentopf <i>Bouillon mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch</i>	€ 5,90
166	Tiroler Knödel Suppe	€ 4,70
168	Gerstlsuppe <i>Graupensuppe mit Speck und Gemüse</i>	€ 5,50

Salate

Vitaminstoß für Fitness und Wohlbefinden!

210	Bunte Salatschüssel	€ 5,90
214	Beilagensalat	€ 2,90
212	Feinschmecker Salat <i>Salate der Saison mit gebackenen Hühnerfiletstreifen</i>	€ 9,90
215	Fitness Salat <i>Salate der Saison mit Putenstücken vom Grill</i>	€ 9,90
223	Pikanter Wurstsalat <i>mit Brot</i>	€ 7,90
224	Lumpensalat, <i>Schweizer Wurstsalat mit Brot</i>	€ 7,90

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben

Kleine Gerichte

*Für unsere hungrigen kleinen Gäste
Oder unsere Gäste mit kleinem Hunger*

200	“Biene Maja“ <i>Kleines Wienerschnitzel, Pommes frites, Ketchup</i>	€ 6,90
202	“Willi“ <i>Kleines Rahmschnitzel, Spätzle</i>	€ 6,90
201	“Pinocchio“ <i>Kleine Portion Spaghetti mit Fleischsauce</i>	€ 5,50
206	“Spongebob“ <i>Frankfurter Würstel mit Pommes frites, Ketchup</i>	€ 5,50
203	Große Portion Pommes	€ 6,00
204	Kleine Portion Pommes	€ 4,00

Vegetarische Gerichte

Ohne Fleisch geht's auch

175	Ofenkartoffel <i>Sauerrahmsauce</i>	€ 6,00
210	Bunte Salatschüssel	€ 5,90
193	Vegetarischer Toast <i>Toastbrot belegt mit Tomaten und Gemüse Überbacken mit Mozzarella</i>	€ 6,50
170	Nona's Kasspatzla <i>Großmutter's Rahmkäsespätzle im Pfandl serviert, Gemischter Salat Bitte beachten Sie die etwas längere Zubereitungszeit</i>	€ 9,90
171	Spaghetti Aglio e olio <i>Mit Knoblauch und Olivenöl</i>	€ 7,50
221	Genuss Kasbrot <i>Käsebrot mit Butter, Paznauner Almkäse und Montafoner Sura Kees</i>	€ 6,00

Desserts

230	Hausgemachter Apfelstrudel <i>Mürbteig</i>	€ 3,30
231	Hausgemachter Topfenstrudel <i>Blätterteig</i>	€ 3,30
238	Kuchen des Tages	€ 3,30
	Dazu servieren wir Ihnen gerne:	
232	Portion Vanillesauce	€ 1,80
233	Portion Sahne	€ 1,10
234	Kugel Vanilleeis	€ 1,20
235	Germknödel <i>Mit Mohnzucker und Butter</i>	€ 6,00
236	Germknödel <i>Mit Mohnzucker und Vanillesauce</i>	€ 7,00
237	Kaiserschmarrn <i>Mit Apfelmus</i> <i>Bitte beachten Sie die etwas längere Zubereitungszeit!</i>	€ 9,50

Guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Oberschmid und Mitarbeiter!

Genussregion

Paznaun & Montafon

Auf der Bielerhöhe befinden wir uns an der Grenze zweier Genussregionen. Hier treffen das Tiroler Paznaun und das Vorarlberger Montafon aufeinander. Der Paznauner Almkäse trifft den Montafoner „Sura Kees“. Lassen Sie sich mit einem kleinen Auszug von traditionellen Gerichten dieser Regionen verwöhnen.

166	Tiroler Knödl Suppa	€ 4,70
168	Gerstlsuppa mit Speck und G'mias <i>Graupensuppe mit Speck und Gemüse</i>	€ 5,50
271	Schelfaler <i>Ofenkartoffel mit Bauernbutter</i> <i>Paznauner Almkäse, Montafoner Sura Kees, Tiroler Speck</i>	€ 8,50
174	Zwoa Kaspressknödl <i>Gebackene, flach gepresste, Käseknödel serviert in Bouillon</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 7,50
194	Zwoa Tirolerknödl <i>2 Stück Tiroler Knödel serviert mit Bratensaft</i> <i>Sauerkraut; Längere Zubereitungszeit</i>	€ 7,50
189	Tiroler Gröschtl <i>Röstkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i> <i>Spiegelei, Gemischter Salat</i>	€ 9,90
170	Nona's Kasspatzla <i>Großmutter's Rahmkäsespätzle Im Pfandl serviert, Gemischter Salat</i> <i>Bitte beachten Sie die etwas längere Zubereitungszeit</i>	€ 9,90

220	Paznauner Speckbrot <i>Mit Butter und reichlich Zwiebeln</i>	€ 6,90
221	Genuss Kasbrot <i>Käsebrot mit Butter, Paznauner Almkäse und Montafoner Sura Kees</i>	€ 6,00
272	Veltliner Hüsli Marend fir An <i>Jausenplatte für 1 Person Paznauner Almkäse, Montafoner Sura Kees, Tiroler Speck Silvretta-Wildwurzeln, Verbackertes, Bauernbutter, Zwiebel Auf dem Holzbrett'l serviert</i>	€ 9,90
273	Veltliner Hüsli Marend fir Zwoa <i>Jausenplatte für 2 Personen wie oben</i>	€ 19,50

... noch eine Sache verbindet diese Regionen miteinander und mit einer Region, die etwas weiter weg liegt: Auf der Bielerhöhe, hat über Jahrhunderte einer der wichtigsten Vieh- und Tauschmärkte der Region stattgefunden. Paznauner und Montafoner haben am Ochsenboden, beim „Veltliner Hüsli“, ihr Vieh gegen allerhand Waren aus dem Süden gehandelt. Am liebsten gegen Wein aus dem Veltlin in der Lombardei, der sogar dem Hüsli seinen Namen gab. Spätestens seit dem 16. Jhd. holten Saumzüge den begehrten Wein über den Berninapass, durch das Engadin und über den Vermuntpass nach Vorarlberg. Stämmige Pferde schaukelten zwei Fässchen mit je 65 Liter Wein über das Gebirge, bis Österreich 1866 die Lombardei verlor.

Probieren Sie daher zu Ihrer Marend einen Roten aus dem Veltlin:

A Flaschli roater Veltliner € 30,00
1 Flasche Sassella 0,7 l aus dem Valtelin

Der Münchner Ludwig Steub notierte 1864, „dass an dieser Stelle seit alters her Montafoner, Paznauner, Engadiner und selbst Italiener zusammenträfen, um in der tiefen Bergesstille die lautesten Viehmärkte zu halten“. Das war der weitem berühmte „Tiraner Viehmarkt“, auf dem jedes Jahr hunderte Tiere ihre Besitzer wechselten. Heute bedeckt der Silvrettastausee den Schauplatz dieses regen Treibens.