

Salate

Gemischter Salat	€ 4,80
Grüner Salat	€ 3,80
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Knoblauchdip [M G A C]	€ 13,50

Vorspeisen

Mit frischen Kräutern und Mozzarella gefülltes Rindercarpaccio, auf Trüffelöl mit Parmesanspänen und Pinienkernen [G H]	€ 12,20
3 Stück Falafel mit zweierlei Kichererbsenaufstrich (auch als Hauptspeise möglich) [vegan A E H L]	€ 8,50
Beef Tartar mit Toastbrot, fein garniert [C M G]	€ 12,80
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Toastbrot [A R L G]	€ 14,50

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Tiroler Knödel [A C L]	€ 4,50
Birnen-Curryschaumsuppe mit Zitronengras und gebratener Jakobsmuschel [G R]	€ 6,00
Paprika-Mango-Suppe mit Garnelen [A B G]	€ 6,50

Hauptspeisen

Hühnerbrust in Kräuterkruste an Weißweinschaum, Rote Rüben Püree und Basmatireis [A C G]	€ 16,50
Gegrillte Filets vom Rind, Schwein und Huhn mit zweierlei Grillsaucen, Pommes frites und Gemüse [G M]	€ 18,20
Filetsteak (200 Gramm) auf Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Grillgemüse [G L M]	€ 28,00
Rosa gebratene Lammkronen mit Gemüse und Kräuterrösti [G M A C]	€ 24,00
Hirschbraten mit Butterspätzle und Rotkraut [A C G]	€ 18,00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren [A C]	€ 18,50

Holunderhof (Knoblauchspieß)
mit Pommes frites [A C L M] € 18,00

Mit Speck, Rucola und Schafskäse
gefüllte Hühnerbrust (gebacken), mit
Petersilienkartoffel
und Preiselbeeren [A C G] € 17,50

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten
mit Butterspätzle und Speckbohnen
[A C G] € 18,80

Gebratene Kalbsleber mit Apfel- und
Speckscheiben, dazu Reis und
Preiselbeeren [A] € 20,00

Kalbsbeuschel
mit Semmelknödel [A C G L M] € 16,50

„Spezialität des Hauses“

Rinder-Rippenstück (Cote de Boeuf) [M]
für 2 Personen a. 1000g
Wartezeit ca. 30 Min. € 65,00

T-Bone Steak [M]
für 2 Personen ca. 700g
Wartezeit ca. 30 Min. € 65,00

Holunderhof Fischvariation

Natur gebratenes Forellen-
und Saiblingsfilet,
Garnele, Jakobsmuschel, Risotto
und Grillgemüse [D G R B] € 26,00

Vegetarische Gerichte

„Einnehmers Variationsteller“
(Kaspressknödel, Spinatnocke und
Schlipfkrapfen) [A C G L] € 13,00

„Osttiroler Schlipfkrapfen mit
brauner Butter, Parmesan
und Schnittlauch [A C G] € 11,00

„Osttiroler Käsespätzle“
mit Röstzwiebel [A C G] € 11,00

ALFI® Legende EU-Allergengruppen - Allergencode			
Gluten	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch und Laktose	G	Weichtiere	R

Preise inkl. 10% MWST