

Suppen

Klare Rindssuppe mit Einlage
mit Frittaten
mit „Kaspress“-Knödel
A, C, G, L

€ 3,40

€ 3,90

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons
A, G, L, O

€ 4,50



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan, Balsamico und frischem Gebäck
A, G, L, M, O

€ 13,90

Tomaten Mozzarella Salat
mit Basilikumpesto, Balsamico-Glace und frischem Gebäck
A, G, L, M

€ 9,80

Avocado-Lachs-Tatar
mit Zitronen-Sauerrahm-Dip & Brot-Chips
A, C, D, G, L, O

€ 13,90

Salate ...

... die satt machen!

Kleiner Salatteller C, L, M, O	€ 5,20
Großer Salatteller C, L, M, O	€ 6,80
Linserhof Salat bunter Salatteller mit rosa gebratenem Schweinefilet und Käsestreifen, dazu Joghurtdressing C, G, L, M, O	€ 14,80
Blattsalat & Fisch erlesene Blattsalate, gebratene Knoblauch-Garnelen & Fischfilets, dazu knuspriges Knoblauchbrot A, B, C, G, L, M, O	€ 19,20
Steirischer Backhendl Salat gemischte knackige Salate an Joghurt-Dressing mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade, Kürbiskernöl und Sauce Tartare A, C, G, L, M, O	€ 13,80
Bergbauernsalat gemischte Blattsalate mit Paprika, Eiern, Tomaten, Brotcroûtons, gerösteten Zwiebeln und Speck A, G, L, M, O	€ 11,80
„Kaspress“-Knödel Salat knackiges Salatbouquet mit selbstgemachten „Kaspress“-Knödeln, an brauner Butter und Sauerrahm-Dip A, C, G, M	€ 13,80
Knoblauchbrot A, G, L, O	€ 2,90

Fleischgerichte

Grillteller „ Linserhof“ mit Schweinerücken, Rind und Hühnerbrust, dazu Würstel und gebratene Speckscheibe mit Pommes frites und Kräuterbutter A, C, G, L, O	€ 17,80
Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 13,80
vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 18,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 15,80
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 17,80
„Linserhof Schmankerl“ rosa gebratenes Schweinefilet an Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 16,80
Feines Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle A, C, G, L, O	€ 17,20
Tiroler Leber in kräftiger Speck-Zwiebel-Sauce, serviert mit Röstkartoffeln, gebratenen Apfelscheiben und gebackenen Zwiebelringen A, C, G, L, O	€ 13,80

Steaks

- Entrecôte** € 24,00
ca. 200 g
serviert mit Kartoffelgebäck, Speckbohnen, Kräuterbutter und Dip-Sauce dazu ein bunter Salatteller
A, G, L, M, O
- Tagliata di Manzo** € 22,00
ca. 200 g
in feine Scheiben geschnitten, auf Rucola-Parmesan-Beet, mit Walnussöl, dazu knuspriges Knoblauchbrot
A, G, H

Vegetarisches & Pasta & Fisch

- Feine Polenta-Nockerln** € 9,80
auf pikantem Gemüseragout
mit Rucola und frischen Parmesanspänen
G, L, O
- Spaghetti**
mit Tomaten-Basilikum-Sauce € 9,30
mit Sauce Bolognese € 10,20
alla Carbonara € 10,20
A, C, G, L, O
- Tiroler „Kasspatzln“** € 12,80
mit grünem Salat
A, C, G, L, O
- Selbstgemachte Schlutzkrapfen** € 13,10
an brauner Butter, frischem Parmesan, dazu ein grüner Salat
A, C, G, L, O
- In Butter gebratene Forellenfilets** € 21,00
mit buntem Gemüse & Petersilienkartoffeln
A, G, D, L

Kinder Gerichte



„FRED FEUERSTEIN“ Teller Naturschnitzel vom Schwein an Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 8,50
„SPONGEBOB“ Teller Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
„RAPUNZEL“ Teller Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce A, C, G, L	€ 7,50
„MINIONS“ Teller Hühnerfilet-Nuggets mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce A, C, G, L, O	€ 4,50

Getränkekarte

Biere

Starkenberger Bier	0,2 l	€ 2,50
Starkenberger Bier	0,3 l	€ 2,90
Starkenberger Bier	0,5 l	€ 3,90
Starkenberger Radler süß oder sauer	0,3 l	€ 2,90
Starkenberger Radler süß oder sauer	0,5 l	€ 3,90
Cola Bier	0,5 l	€ 3,90
Franziskaner Weißbier original	0,3 l	€ 3,50
Franziskaner Weißbier original	0,5 l	€ 3,90
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	€ 3,90
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Weizen Cola	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
Weizen Sauer	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
Weizen Sprite	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle	0,33 l	€ 2,90
still oder prickelnd	0,70 l	€ 4,50
Cola, Sprite, Spezi, Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,70
Almdudler, Fanta, Cola ZERO (Flaschen)	0,33 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2 l	€ 3,00

Jugendgetränke - Gespritzt

Zitronensaft, Holundersaft, Himbeersaft	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 2,80

Getränkekarte

Säfte

Apfelsaft	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,70
Johannisbeerensaft	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,70
Orange, Marille, Multivitamin	0,2 l	€ 3,10
Säfte gespritzt	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,60

Offene Weine

O

Weiß sauer/ Rot sauer		€ 2,80
Weiß süß/ Rot süß		€ 3,00
Grüner Veltliner vom Fass	1/8 l	€ 2,70
	1/4 l	€ 5,40
Grüner Veltliner, Heider Mayer	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Chardonnay Duett, Fiedler	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Blush Rose	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Zweigelt, Leitner	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Red – Cuvée, Gernot Heinrich	1/8 l	€ 3,80
	1/4 l	€ 7,60
Lovely Merlot, Scheibelhofer	1/8 l	€ 3,80
	1/4 l	€ 7,60

Getränkekarte

Aperitif

Esprit Frizzante	0,1 l	€ 3,30
Campari Soda	4 cl	€ 5,40
Campari Orange	4 cl	€ 5,60
Aperol Spritz		€ 5,20
Hugo		€ 5,60
Schilerol		€ 5,60
"Granten Spritzer"		€ 5,60
Martini bianco oder rosso	4 cl	€ 4,20

Edelbrände aus Tirol und der Steiermark

Obstschnaps	2 cl	€ 3,20
Zirbenbluat	2 cl	€ 3,40
Haselnusschnaps	2 cl	€ 3,20
Edelbrand Kirsche	2 cl	€ 3,40
Zwetschke Reserve Eichenfass	2 cl	€ 6,20
Rote Williams Birne	2 cl	€ 6,40
Vinschgauer Marille	2 cl	€ 6,40
Vogelbeer	2 cl	€ 6,20
Schwarzer Johannisbeer Likör	2 cl	€ 6,40

Schnäpse – Spirituosen

Obstler/ Marille / Williams/	2 cl	€ 3,00
Zirbeler	2 cl	€ 3,00

Bitter

Averna	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Fernet	2 cl	€ 2,90

Heiße Getränke

Kaffee

Espresso	€ 2,40
großer Brauner	€ 2,90
Verlängerter	€ 2,60
Macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,70
Heiße Schokolade mit Rum	€ 4,70

Tee

Schwarztee	€ 2,60
Pfefferminze	€ 2,60
Kamillentee	€ 2,60
Kräutertee	€ 2,60
Früchtetee	€ 2,60

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

A

Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide, wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß und Couscous, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

B

Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren, z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

C

Eier

Alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322=Lecithin (Ei) und E1105=Lysozym (Ei)

D

Fische

Alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce.

E

Erdnüsse

Alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

F

Soja

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

G

Milch

Alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von der Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H

Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspaten und geröstete Nüsse

L

Sellerie

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesalat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

M

Senf

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfseed, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

N

Sesamsamen

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamseed (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

O

Schwefeldioxid und Sulfite

E220 – 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

P

Lupinen

Alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

R

Weichtiere (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalonen (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern) Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austersauce