

## DER SPITZBUA EMPFIEHLT...

---

### ZUR VORSPEISE...

- Kräftige Rindssuppe mit**  
Frittaten oder 3,80  
Milzschnitten, Leberknödel, *INNEREIEIEN VOM ABSAMER ALMOCHSEN*  
Kaspresknödel, Speckknödel 5,40
- Die Suppe – eines der ältesten Gerichte überhaupt. Sie eröffnet die meisten Menüs, gibt Kraft, wenn man sie braucht oder wärmt an kalten Tagen. Wir kochen unsere Rindersuppe mit besonders viel Hingabe, da wir aus jedem Produkt das Beste herausholen und dabei so wenig wie möglich verschwenden. In unsere Speisen kommen nur natürliche Zutaten.
- Knusprige Tafelspitztascherln mit Salatgarnitur** 5,70  
Kennt KEINER! Ein neuer Gaumenschmaus kreiert von unserem Koch Christoph.  
Lasst euch überraschen!
- Kleiner grüner Blattsalat** *FRISCH VOM FREDI EDELMANN* 3,20
- Kleiner oder großer gemischter Salatteller** 4,30/6,30



# FÜR DIE GROßEN SPITZBUAM...

## **Kartoffelplattln mit *HAUSGESTAMPFTEM SAUERKRAUT*** 9,60

Etwas ganz Besonderes und nach uralter Methode hergestellt ist unser Sauerkraut – eigens gestampft vom Spitzbuam. Um die optimale Haltbarkeit zu erreichen wird es im Herbst eingeschlagen, über Winter gart das Kraut und im Frühjahr steht es hier in unserer Speisekarte.

Allerdings nur für kurze Zeit-also ergreift die Chance, denn die Nachfrage ist riesig!!

## **Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Fülle der Saison** 14,20 mit brauner Butter, Parmesan, Wurzelgemüse und grünem Salat

Sollte es bei uns plötzlich einen Stromausfall geben...kein Problem! Auf unsere Nudelmaschine ist jederzeit Verlass, denn sie wird ganz einfach händisch betrieben. Hungern braucht's auf keinen Fall! Unsere Servicemitarbeiter/innen geben euch auf Anfrage die Tagesfülle bekannt.

## **Gebackene Bio-Champignons *AUS THAUR*** 10,90 auf gemischtem Salatteller mit fein gewürztem Sauerrahm-Dip

Magisches tut sich in Tiroler Wäldern. Es klingt wie ein Märchen, aber in den Bergen hinter den Thaurer Gemüesfeldern gibt es sie tatsächlich: Champignons in hervorragender Bioqualität. Frisch aus Tirol, ohne künstliche Zusätze und voll mit dem Guten der Natur!

## **Deftige Pinzgauer Kasspatzln** 10,80 mit Röstzwiebeln, Schnittlauch und kleinem grünem Salat

Unser aus dem Pinzgau stammender Koch Christoph steckt in dieses Gericht alle seine Heimatgefühle. Mit würzigen Käsesorten und hausgemachtem Butterschmalz hat er seine eigenen Tricks, wie er die Spatzln wunderbar saftig und lecht Pinzgauerisch! auf den Teller bringt.

## **Saftiger Schweinsbraten *METZGEREI NEUNER, IBK*** 14,70 mit Semmelknödel, hausgestampftem Sauerkraut und Sauce

Der Schweinsbraten stammt aus dem Süden Deutschlands. In Bayern gibt's diese deftige Speise vermutlich in allen gastronomischen Betrieben. Jedoch auch bei uns in Tirol, in den gutbürgerlichen Wirtshäusern, ist er mittlerweile ein Muss-Gericht.

**Wiener Schnitzel vom Schwein** 12,80  
**HAUSGEMACHTER BUTTERSCHMALZ**  
aus der Butterschmalzpfanne  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

In keinem Gasthaus in Österreich fehlt das Wiener Schnitzel – so auch bei uns nicht. Wer Schnitzel bestellt, der weiß was ihn erwartet. Knusprig paniert, saftiges Fleisch, knackige Pommes dazu und zur süßen Vollendung dürfen die Preiselbeeren natürlich nicht fehlen.

**Spitzbua-Cordon, gefüllt mit Speck+Käs** 14,10  
**SELBSTGERÄUCHERTER SPECK**  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Eine neue Kreation: Cordon Bleu einmal nicht klassisch mit Schinken und Käse gefüllt, sondern ganz speziell mit selbstgeräuchertem Speck und einem geschmackig'n Bergkäse. Eine tolle Kombination, die den Gaumen erfreut!

**Zwiebelrostbraten, zart rosa gebraten** 18,90  
**ABSAMER ALMOCHSE**  
mit Butterspatzln, braunem Jus, glacierten Zwiebeln,  
Essiggurkerl und Cherrytomate

Wir beziehen unser Rindfleisch von Heimischen Metzgern und achten sehr auf eine hochwertige Qualität. Dieser Festtagsschmaus darf in einer bodenständigen Küche nicht fehlen und ist sehr zu empfehlen.

**Tiroler Gröstl oder Blunzengröstl** 9,70/10,70  
**THAURER KARTOFFELN**  
mit Spiegelei und kleinem grünen Salat

Das Gröstl ist einer von vielen Hausmannskostklassikern in der österreichischen Küche. Das traditionelle Pfannengericht ist deftig und herzhaft und wird oft mit Spiegelei serviert oder einfach mit Ei vermengt. Der Individualität sind dabei keine Grenzen gesetzt.


**Grillteller** 16,10  
**METZGEREI NEUNER, IBK**  
Fleischvariation mit frischem Röstgemüse, Pommes, hausgemachter Cocktailsauce und Kräuterbutter

Ein echter Hit für den kommenden Sommer!!

**Gegrilltes Zanderfilet** 15,80  
mit Karotten-Kartoffel-Rösti, buntem Pfannengemüse und Weißwein-Dill-Sauce

Fische liefern uns hochwertiges und besonders leicht verdauliches Eiweiß, eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffe. Außerdem enthalten Fische sogenannte Omega-3-Fettsäuren, die den Blutdruck senken und die Blutfette günstig beeinflussen. Deshalb sollte Fisch einmal die Woche am Speiseplan stehen!

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER...



<b>G</b> ulaschsuppe vom Absamer Almochsen <i>MIT HAUSGEBACKENEM BROT</i>	6,50
<b>S</b> chinken-Käse-Toast mit hausgemachter Cocktailsauce	4,60
<b>W</b> ürstel mit Senf, Kren und oder mit Pommes <i>MIT HAUSGEBACKENEM BROT</i>	4,10 5,80
<b>S</b> aurer Graukas oder	7,40
<b>S</b> aures Rindfleisch Zwiebelringe, Kürbiskernöl <i>MIT HAUSGEBACKENEM BROT</i>	8,40
<b>W</b> urstsalat	6,80
<b>A</b> Marend a gscheide hausgeräuchertem Speck und würzigem Käse <i>MIT HAUSGEBACKENEM BROT</i>	8,70

## ŠÜßES VOM SPITZBUA'M...

<b>V</b> ariierendes Tagesdessert	(+/-)3,50
<b>K</b> aiserschmarrn frisch aus der Butterschmalzpfanne mit hausgemachtem Kompott	9,70
<b>K</b> leiner Käseteller <i>MIT HAUSGEMACHTEM KNÄCKEBROT</i>	4,90

### ACHTUNG:

Wir möchten euch darauf aufmerksam machen, dass wir bei Umbestellungen einen Aufpreis von 0,50€ verlangen. Wir bitten um euer Verständnis.

*Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*