

SPEISEKARTE

SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL
5.50

TOPINAMBURSUPPE, FLAMBIERTER FRÜHLINGSLAUCH
WAHLWEISE MIT EINER BAYRISCHEN GARNELE +3.50
6.00

VORSPEISEN

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE MIT TONDO DI CHIOGGIA
UND MEERRETTICHCREME
9.50

3ERLEI GSCHMIERTES
7.00

JUFFINGERS BEEF TATAR MIT KREN UND CROSTINI
AUCH ALS HAUPTGANG MÖGLICH
12.00 / 19.00

KLEINER GEMISCHTER SALAT
4.50 JOGHURT ODER BALSAMICO DRESSING

SCHMANKERL

JUFFINGERS SCHWEINEBRATEN MIT APFELBLAUKRAUT
UND KARTOFFELKNÖDEL ³
10.50 / 13.50

BIO WIENER SCHNITZEL MIT RÖSTKARTOFFELN IN IHRER
SCHALE SERVIERT. DAZU PREISELBEEREN
17.50 / 21.50

WURSTSALAT ^{2, 3, 5}
8.50 BAYRISCH
9.50 SCHWEIZER

BROTZEITBRETTL MIT MILCHBUBEN-KÄSE ^{2, 3, 5, 7}
WAHLWEISE MIT TATAR UND CEVICHE + 5.00
11.50

VEGETARISCH/VEGAN

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN
UND GEMISCHTEM SALAT
8.00 / 10.50

EMMER PASTA, WIRSING, EGERLINGE,
12 MONATE GEREIFTER BERGKÄSE
10.50

GROSSER FRÜHLINGSSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING
UND GEGRILLTEM ZIEGENKÄSE UND GERÖSTETEN KERNEN
10.50

HAUPTSPEISEN

BREZN-BACKHENDL MIT KARTOFFEL-VOGERL-SALAT
UND SÜSSER SENF SCHMAND
12.50

SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ IN SEINER BRÜHE
MIT WURZELGEMÜSE, SALZKARTOFFEL UND KREN
13.50

BIO KALBSLEBER BERLINER ART MIT KARTOFFELSTAMPF,
SCHMELZZWIEBELN UND KARAMELSIERTEM APFEL
19.50

200GR GEGRILLTES ENTRECOTE, SCHALOTTENJUS MIT
KARTOFFELGRATIN UND FRÜHLINGSGEMÜSE
21.50

SOUS VIDE GEGARTES SKREIFILET MIT ERBSENPÜREE,
GLASIERTEN KAROTTEN UND BEURRE BLANC
18.50

DESSERT

KÄSEBRETTL VON DER TIROLER MEISTERKÄSEREI
MILCHBUBEN
9.50

KAISERSCHMARRN MIT KAREMELLISIERTEM APFELMUS
FRISCH DAUERT'S A BISSL (CA 25 MIN)
10.50

MOUSSE AU CHOCOLAT AUS DEM KUPFERKESSEL ⁹
6.50 / 9.50

APFELTARTE MIT EINEM SELBSTGEMACHTEN
SAUERRAHM-MOHN-EIS
WAHLWEISE MIT SIEBENJÄHRIGEM RUM
8.50

JUFFINGER IST UNSERE BIOMETZGEREI
AUS TIROL.

UNSER BROT KOMMT VON DER
BIOBÄCKEREI BROTZEIT

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.
UND BEDienungSGELD

BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERLAUBEN
WIR UNS FÜR DEN MEHRAUFWAND
PAUSCHAL €1.00 ZU BERECHNEN

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Süßstoffe
9. Koffein
10. Chinin
11. Gewächst
12. Taurin