

SCHWEITZER ♦ Das Restaurant

Eine innere Haltung für Qualität. Regionalität. Verantwortung.
Über Generationen gelebte Werte. Maria Schweitzers Pionierarbeit
von damals. **Erstes kontrolliertes Biohotel Europas.**
Aus Überzeugung für das Gute. Genuss. Im Sommer und Herbst.
Im Winter und Frühling. Quer durch alle Jahreszeiten.
Über alle Saisonen.

Qualitätsanspruch auf höchster Ebene.
80% der Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.
Verbunden mit dem Naheliegenden. Regionalität. Saisonalität.
Wahrlich eine Synthese aus dem Besten.

Einen schönen kulinarischen Abend wünschen,

Maria Schweitzer und Familie Pirktl
Küchenchef Toni Scharmer
& das Schweitzer-Team

ZUR EINSTIMMUNG AUF EINEN GUTEN ABEND

Hausgemachtes Brot (Focaccia | Kartoffelbrot)

mit:



Frischkäseaufstrich

5,50 €



Oliven | Artischocken | Paprika

5,50 €



Pikanter Aufstrich vom Thunfisch

6,00 €



SUPPEN

Kräftige Rindfleischsuppe

wahlweise mit ...

Frittaten | Kaspressknödel | Milzschnitten

6,50 €



Cremesuppe vom Vorarlberger Bergkäse

7,00 €



Pikante Tomatensuppe

Sahne

6,50 €



Tagessuppe

6,00 €

VON DER VORSPEISE BIS ZU DEN SALATEN

Beef Tatar vom heimischen BIO-Rind

Kernölmayonnaise | Gebäck

19,50 €



Gebratener Ziegenkäse im Ciabattamantel

Orangen-Fenchelsalat | Feigensenf

14,50 €



Frühlingsrolle mit Rote Rüben und

Räucherforelle, pikanter Krautsalat

15,50 €



Bunte Gnocchi-Pfanne

Tomaten | Pesto | Pecorino

13,00 €



Marktfrischer gemischter Salat

6,50 €



Marktfrische gemischte Blattsalate

mit Backhendlstreifen

17,50 €



Marktfrische gemischte Blattsalate

Sous Vide gegarte Lachsforelle ODER

Gebratenen Rinderfiletscheiben

21,50 €



VIELFALT UNSERER HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom BIO-Kalb

Petersilienkartoffeln

hausgemachte Preiselbeeren

27,00 €



Saiblings Filet

Gemüse-Gerstl | Risotto

Gemüestroh

26,00 €



Geschmortes Kalbsackerl

Polenta | Wurzelgemüsesauce

23,50 €

Gemüsecurry

Kokos | Basmatireis

16,00 €



Hirschbraten vom heimischen Wild

Kroketten | Rotkraut | Kürbis-Chutney

25,50 €



Käsespätzle

Röstzwiebeln

14,50 €



Rumpsteak „Tiroler Art“

Bratkartoffeln | Brokkoli

36,00 €



Grillgemüse

Falafel | Sesam-Dip

16,50 €



Medaillons vom BIO-Schwein

Pilzrahmsauce | Spätzle

22,50 €



Asiatische Gemüsenudeln

15,00 €

wahlweise mit:

Gebratener Hühnerbrust 7,00 €

Gebratenen Garnelen 12,00 €

Piccata vom BIO-Hühnerfilet

Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce

20,00 €



KINDERGERICHTE

Kinder-Wienerschnitzel vom Huhn

Pommes

12,00 €



Grillwürstel

Pommes

10,00 €

RÄUBERTELLER

Die Kinder stehlen ihre liebsten Gerichte von den Tellern der Eltern.

ZUM ABSCHLUSS

Eispalatschinken

Schokoladensauce | Sahne

9,00 €



Hausgemachte Buchteln

Vanillesauce

9,50 €



Creme Brûlée von der Limette

Zitronensorbet

10,50 €



Toffifee 2.0

13,00 €



Würziger Käseteller

Butter | Feigensenf

15,00 €



Wir beziehen unser Hühner-, Schweine-, Wild- und Kalbfleisch **ausschließlich von österreichischen Bauern** und in **BIO-Qualität**.

Unsere Gastgeber:innen stehen gerne für Auskünfte über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung.

Änderungen im Angebot vorbehalten.

