

VORSPEISEN UND SALATE

Beef Tatar vom heimischen Rind (a, c, g, m, d)	€ 18,90
Fein gehacktes Rinderfilet (ca. 150 g), Kapern, Gurkerl, Schalotten (Gewürzmarinade nach Art des Hauses), knuspriges Baguette, Tiroler Butter, Wachtelei	
Burrata (c, o)	€ 13,90
Burrata aus Apulien, bunte Tomaten, Basilikum, Zwiebelchutney	
Hausgebeizte Lachsforelle aus Leutasch (c, g, m, d)	€ 15,50
Zitronen-Mayonnaise, Wildkräutersalat, Saiblingskaviar	
Argentinische Rotgarnelen (b, g), 6 Stk.	€ 15,90
in Olivenöl, Knoblauch, Paprika und Chili gegart, Baguette (pikant)	
Salat Bowl (c, g, m, a, g)	
Bunter Salat, gekochtem Ei, Kirschtomaten, French-Dressing, frische Kräuter, Knoblauchbaguette	
Mit 5 Stk. Kaltwasser-Garnelen (b, g)	€ 19,90
Mit Rinderrückenstreifen, Speck (g)	€ 19,90
Mit Avocado, Austernpilze (a, m) (auch vegan erhältlich)	€ 16,90
Mit Backhendl von der Keule, Kürbiskerne (a, c, g)	€ 17,90
Bunt gemischter Salat (c, g, m)	€ 5,50



SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten/Grießnockerl/Backerbsen (a, c, g, l)	€ 5,90
Tiroler Bierzwiebelsuppe mit Graukasnockerl (a,c,g,l)	€ 7,90
Tomatencremesuppe mit Pestosahne (g, l) (auch vegan erhältlich).....	€ 6,90
Tagessuppe	Preis auf Anfrage

NUDELGERICHTE

Hartweizenspaghetti (a)

Tomatensauce, Basilikum, Parmesan (c, l) (auch vegan erhältlich) € 12,50

Bolognese, Parmesan (c, l, o) € 13,50

Kartoffel-Schlutzkrapfen (a, c, g) € 18,50

Schnittlauchbutter, geriebener Hartkäse, Blattsalat

Spinatschlutzkrapfen (a, c, g) (auch vegan erhältlich)

Blattsalat, Butter, Käse € 18,50

Käsespätzle, Röstzwiebel, Blattsalat (a, c, g) € 15,-

Allergene - Abkürzungen:

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch von Säugtieren, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeloxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren anderer in der Küche verwendeter Stoffe enthalten.



KLASSIKER AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Wiener Schnitzel vom Schwein (a, c, g) € 18,90
Pommes Frites oder Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein (a, c, g) € 19,90
Pommes Frites oder Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

Glenthof Grillteller (g) € 24,-
Rinderrücken, Schweinefilet, Pute, knuspriger Speck, Würstel, Hühnerflügel,
Pommes frites, Dips, Kräuterbutter

Steaktoast (a, c, g, m) € 21,-
Knuspriges Baguette, Rinderrücken, Schweinefilet, Cocktailsauce,
Speck, Pilze, Zwiebel, Beilagensalat

Zwiebelrostbraten (a, c, g, m, o, l) € 25,-
Rosa Rinderrücken/Zwiebelsauce/Spätzle/Speckbohnen



SPECIALS

Rumpsteak vom heimischen Ochs 250 g (a, c, g, o, l)	€ 39,-
Grillgemüse, Kräuterbutter, Kartoffelzigarre, Pfeffersauce	
Surf & Turf (b, a, c, g, o, l)	€ 49,-
Rumpsteak, U5 Garnele, Trüffelrisotto	
Glenthof Burger (a, g, c, l)	€ 16,90
Rindfleischpatty vom Nachbar (rosa gebraten!), Burgerbrot vom Imschter Bäck, karamellierte Zwiebel, smoked Sauce, cremiger Käse, gebratener Speck	
Mit Pommes	€ 19,90
Tagesfisch mit passenden Beilagen	Preis auf Anfrage
Miesmuscheln (a, g, r, o, l) in Sahne-Weißweinsud, Knoblauchbaguette als Vorspeise	€ 14,-
als Hauptspeise, 1 kg	€ 24,-

VEGANE GERICHTE

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto (l)	€ 6,90
Hartweizenspaghetti, Tomatensauce, Basilikum (a, l)	€ 12,-
Veganer Burger (a, l) Veganes Brot vom Bäck, hausgemachtes Kartoffel-Gemüserösti, smoked Sauce, karamellierte Zwiebel	€ 14,90
Mit Süßkartoffel Pommes	€ 18,50
Spinatschlutzkrapfen (a) Blattsalat, vegane Butter, veganer Käse	€ 18,-
Salat Bowl mit Avocado, Austernpilze (m, a, g)	€ 16,90
Bunter Salat, Kirschtomaten, Senfdressing, frische Kräuter, Baguette	



KIDS MENU

ICH WEISS NICHT

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes
oder Kartoffel (a, c, g)

€ 9,90

HAB KEINEN HUNGER

Kinder Spaghetti mit Tomatensauce
(a, g, l)

€ 7,50

Sauce Bolognese (g, l, o)

€ 8,-

IST MIR EGAL

Kinder-Burger mit Pommes (a, c, g, n, f)

€ 9,90

IRGENDWAS

Portion Pommes

€ 3,90

ISCH MIR WURSCHT

Grillwürstel (1 Stk.) mit Pommes oder
Bratkartoffel (g)

€ 6,90

NICHTS

Räuberteller um bei den
Eltern mitzuessen



SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Dunkles Schokoladenmousse (a, c, g, h)..... € 12,-
von der Valrhona Schokolade / frische Erdbeeren / Vanillehippe

Kokos-Panna-Cotta (a, g)..... € 12,-
Mango / Passionsfruchtkaviar

Kaiserschmarren, Apfelmus, Preiselbeeren (a, c, g) € 13,-
(ca. 20 min. Zubereitungszeit)

Schoko-Nuss-Brownie (a, c, g, h) € 12,90
Himbeersorbet / frische Himbeeren

Crème brûlée (a, c, g, o) € 10,-

Hausgemachter Apfelstrudel (a, c, g,)..... € 4,-
mit Sahne € 4,60
mit 1 Kugel Vanilleeis € 6,50

**FRAGEN SIE NACH UNSEREM VEGANEM
DESSERT DES TAGES ODER DER EISKARTE!**

