

Gasthof-Pension ★★★ Gradlwirt

... einfach tirolerisch

Liebe Gäste!

*Wir heißen Sie recht herzlich "Willkommen"
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Gerichten aus der Tiroler Küche,
traditionelle Speisen, leichte Kost, saisonale Salate und verschiedene Brotzeiten.*

- *Seniorenportionen sind von jedem Gericht erhältlich.*
- *Beilagen können ohne Aufpreis abgeändert werden.*

Für die Kleinen verlangen Sie bitte unsere eigene "Kinder-Speisenkarte"

*Sollten Sie spezielle Wünsche haben, werden wir Ihnen diese -
soweit es uns möglich ist - jederzeit gerne erfüllen.*

Wir empfehlen uns auch für Ihre Familienfeste, Feiern sowie Veranstaltungen aller Art!

"Guten Appetit" wünscht Familie Steinlechner

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag von 09.00 - 24.00 Uhr

MONTAG RUHETAG

Warme Küche

Dienstag bis Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr

SONNTAGS DURCHGEHEND WARME KÜCHE!

Vorspeisen

Camembert gebacken ein Stück mit Sauce Tartare und kleiner Salatgarnitur	5,20
Bauern-Aufstrich Schwarzbrote mit Verhackertem und Grammelschmalz in Streifen geschnitten, garniert mit Zwiebelringen & Schnittlauch	4,90

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten - oder Nudeln	2,90
Hausgemachte Gulaschsuppe pikant, dazu eine Semmel	3,90
Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln dazu Landbrot	7,20

Salate

bunt gemischter Salat-Teller	<i>klein</i>	2,90
	<i>groß</i>	3,90
Salat nach "Art des Hauses" bunte Salatvariation mit gegrillten Hühnerfiletstreifen oder in Kräuterbutter gebratenen Riesengarnelen		8,20 9,90
Tiroler Salat Blattsalate mit geröstetem Speck, Tomaten und Zwiebel		7,20
dazu empfehlen wir ein großes Knoblauch- oder Kräuter-Baguette		2,90

* unsere Salate werden mit "**Frech Dressing**" (Joghurt-Senf-Essig-Öl) serviert

* auf Wunsch bereiten wir Ihren Salat gerne auch mit folgenden Dressings zu:

- *steirisches Kürbiskernöl*
- *auf amerikanische Art*

aus Fluß und Meer ...

Herzhafte Fischsuppe

*serviert verschiedenen Fischen und Shrimps
sowie feinem Wurzelgemüse*

4,90

* * * * *

Gegrilltes Zanderfilet

*auf Ruccola-Tomaten-Salat mit Pinienkernen
dazu in Kräuter-Rahm geschwenkte Kartoffel*

14,20

Ganze Forelle

gebraten, serviert mit Petersilkkartoffel und Mandelbutter

11,50

Garnelen-Spieß

*in Kräuterbutter gebraten, auf Zucchini-Tomaten-Gemüse
dazu herzhafte Knoblauch-Tagliatelle*

10,90

Rotbarschfilet

mit Tomaten-Oliven-Lauch-Gemüse und Petersilkkartoffel

12,40

Lachs-Steak

dazu eine mit Sauerrahm gefüllte Ofenkartoffel und Kräuterbutter

14,20



Traditionelles & Hausmannskost

Beuschl <i>"Lüngerl" - dazu ein Semmelknödel</i>	7,20
Kasspatzl'n im Pfandl <i>mit würzigem Tiroler Rässkäse, Röstzwiebel und grünem Salat</i>	8,20
Zwiebelrostbraten <i>von der Rindsbeiried, dazu Bratkartoffel und ein gemischter Salat</i>	14,20
Tiroler Gröstl <i>mit Spiegelei und Krautsalat</i>	7,90
Großmutter's Töpfchen <i>zartes Schweinefilet geschneuzelt - im Töpfchen serviert dazu Eierspätzle und Champignonsauce</i>	11,90
Original Wiener Saftgulasch <i>vom Rind, dazu ein Semmelknödel und Kartoffel</i>	8,50
Kaiserschmarr'n <i>mit Apfelmus (Wartezeit möglich)</i>	7,90

... vom Grill

Schlemmer-Toast <i>Rindsbeiried und ein Medaillon vom Schweinefilet mit gebackenen Zwiebelringen, Cocktailsauce & gemischtem Salat</i>	9,90
Rump-Steak (220 - 250g) <i>dazu servieren wir einen mit Sauerrahm gefüllten Folienkartoffel</i>	16,50
Grillteller <i>Schweinskarree, Beiried vom Rind und ein Putenmedaillon mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Pommes frites</i>	10,90

Schnitzel - Variationen

vom Schwein oder von der Pute

Wiener Schnitzel	<i>mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	1 Stück	7,50
		2 Stück	9,50
Jägerschnitzel	<i>in pikanter Speck-Paprika-Champignonsauce dazu hausgemachte Eierspätzle</i>		9,90
Cordon bleu	<i>gefüllt mit Schinken und würzigem Tilsiter dazu Petersilkkartoffel und Preiselbeeren</i>		10,50

Gradlwirt´s Familienplatte

*Karree und Rindsbeiried gegrillt, Wiener Schnitzel gebacken, Hühner-Nuggets
Frikadellen, Fischstäbchen - dazu Pommes frites, Gemüse und Rahmsauce*

<i>für 2 Erwachsene und 1 Kind</i>	29,90
<i>für 2 Erwachsene und 2 Kinder</i>	34,90
<i>für 2 Erwachsene und 3 Kinder</i>	38,90

Brotzeiten

Käseplatte	<i>Tiroler Tilsiter, Rahmkäse und milder Bergkäse aus Heumilch von der Bio-Käserei "Plangger" in Durchholzen / Walchsee</i>	9,20
Brotzeit-Teller	<i>kalter Braten, Speck, Wurst und Käse</i>	7,90
Saure Wurst	<i>in Essig und Öl, mit Zwiebelringen</i>	5,90
Schweizer Wurstsalat	<i>mit Paprika, Zwiebel, Wurst und Käse</i>	6,50
Bauernspeckplatte	<i>vom "Speck Mayer / Ebbs" - fein geschnitten</i>	8,90
Kalter Braten	<i>mit Senf, Kren, Gurke und Butter</i>	6,50
Speck-, Schinken- oder Käsebrötchen		5,20
Appetitbrötchen	<i>gemischt belegt mit Hart- und Weichwurst sowie Käse</i>	5,90

sämtliche Jausen werden mit Landbrot oder einer Semmel serviert!

Alkoholfreie Getränke

<i>Spezi, Cola</i>	<i>0,25 lt.</i>	<i>2,00</i>
<i>Spezi groß</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>2,90</i>
<i>Orangen-, Zitronenlimo</i>	<i>0,33 Fl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Coca-Cola light</i>	<i>0,33 Fl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Almdudler (Kräuterlimonade)</i>	<i>0,33 Fl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,33 Fl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>0,25 lt.</i>	<i>2,30</i>
<i>mit Sodawasser gespritzt, klein</i>	<i>0,30 lt.</i>	<i>2,60</i>
<i>mit Sodawasser gespritzt, groß</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>2,90</i>
<i>Johannisbeer- oder Multivitaminsaft</i>	<i>0,20 lt.</i>	<i>2,40</i>
<i>mit Sodawasser gespritzt, klein</i>	<i>0,30 lt.</i>	<i>2,70</i>
<i>mit Sodawasser gespritzt, groß</i>	<i>0,50 Fl.</i>	<i>3,00</i>

Mineralwasser

<i>Silberquelle</i>	<i>prickelnd</i>	<i>0,33 Fl.</i>	<i>2,00</i>
	<i>prickelnd, groß</i>	<i>1,00 Fl.</i>	<i>4,50</i>
<i>Römerquelle</i>	<i>ohne Kohlensäure</i>	<i>0,33 Fl.</i>	<i>2,00</i>

Biere

<i>Kaiser Bräu</i>	<i>helles Bier vom Faß</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>3,00</i>
		<i>0,30 lt.</i>	<i>2,40</i>
		<i>0,20 lt.</i>	<i>2,10</i>
	<i>Radler (mit Zitronenlimonade)</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>3,00</i>
		<i>0,30 lt.</i>	<i>2,40</i>
<i>Schloßgold</i>	<i>alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50 Fl.</i>	<i>3,00</i>
<i>Auerbräu</i>	<i>Hefeweizen vom Faß</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>3,20</i>
		<i>0,30 lt.</i>	<i>2,60</i>
	<i>dunkles Hefeweizen</i>	<i>0,50 Fl.</i>	<i>3,20</i>
	<i>leichtes Hefeweizen</i>	<i>0,50 Fl.</i>	<i>3,20</i>
<i>Cola-Weizen</i>		<i>0,50 lt.</i>	<i>3,20</i>
<i>Paulaner</i>	<i>alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>3,20</i>

Heiße Getränke

Tasse Kaffee			2,20
Tasse Hag			2,20
kleiner Brauner			2,00
großer Brauner			3,00
Haferl Kaffee	groß		3,50
Cappuccino	mit Milchschaum oder Sahne		2,50
Schwarz-, Kamillen-, Früchte oder Pfefferminztee			2,00
Schwarztee mit Rum			3,20
Glühwein		1/4 lt.	3,80
Jagatee		1/4 lt.	4,10

Offene Weißweine

Grüner Veltliner	trocken, fruchtig	1/4 lt.	4,00
Müller Thurgau	lieblich, vollmundig	1/4 lt.	4,00
Muskateller	süß	1/4 lt.	4,00

Offene Rotweine

Zweigelt	mild, blumig, halbtrocken	1/4 lt.	4,00
Portugieser	trocken, frisch	1/4 lt.	4,00
Schilcher	herb	1/4 lt.	4,00
Weine gespritzt	süß oder sauer	1/4 lt.	2,30

Spirituosen

Obstler, Enzian	1,90	Weinbrand	2,50
Williams	2,50	Cognac "Hennessy"	4,50
Marillenbrand	2,50	Fernet branca, Underberg	2,50
Grappa	2,50	Jägermeister	2,50

Für Flaschenweine und Sekt verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!

Alle genannten Speise- und Getränkepreise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern!