

Service bei uns !

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag ab 16.30 Uhr geöffnet
Warme Küche ab 17.30 Uhr

Samstag und Sonntag Ruhetag

Wir verwenden alle angeführten ALLERGENEN STOFFE.
Trotz hygienisch-sorgfältiger Arbeit können
Kreuzverbindungen nicht ausgeschlossen werden.

Charly und seine Mitarbeiter

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir bei Gruppen
ab ACHT PERSONEN nur mehr
EINE GESAMTRECHNUNG
ausstellen.

Für einen Räuberteller
berechnen wir € 1,50
(ab 15 Jahren)



Gluten	A	Krebstiere	B
Ei	C	Fisch	D
Erdnuss	E	Soja	F
Milch	G	Nüsse	H
Sellerie	L	Senf	M
Sesam	N	Sulfite	O
Lupinen	P	Weichtiere	R

Vorspeisen

Carpaccio € 18,50

Balsamicomarinade | Tomaten | Rucola | Parmesan | Toastbrot
Balsamic marinade | tomatoes | rocket | fresh parmesan cheese | toasted bread
A C G O

Warmer Schafkäse € 10,80

im Speckmantel | Rucola | Tomaten | Balsamicomarinade
Feta wrapped in bacon | rocket | tomatoes | balsamic marinade
G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 15,50

Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns | sweet chili sauce
A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 12,50

Bunte Blattsalate | Kräuterdip
Mixed lettuce leaves | herb dip
A C E G M O

Tiroler Bruschetta € 6,80

Knoblauchbaguette | marinierte Tomaten | Rucola
Garlic baguette | marinated tomatoes | rocket
A C O

Gebackener Almkäse € 11,50

Bunte Blattsalate | Preiselbeeren
Baked regional cheese | mixed lettuce leaves | cranberry
A C G M O

Suppen

Grießnockerlsuppe € 6,40

Beef bouillon | semolina dumpling
A C L

Kaspressknödelsuppe € 6,40

Beef bouillon | panfried smashed cheese dumpling
A C G L

Backerbsensuppe € 6,10

Beef bouillon | Backerbsen
A C L

Frittatensuppe € 6,40

Beef bouillon | thinly sliced crêpes
A C G L

Knoblauchrahmsuppe € 6,40

Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup | croûtons
A G L

Tomatensuppe € 6,40

Tomato soup
A L

Gesund und vitaminreich

Alle Salate werden mit French-Dressing (C M O) serviert!

Fassl's Avocadosalat € 17,80

Avocado | Blattsalat | Tomaten | Kürbiskerne | Feta | Ei | Kernöl C M O
Avocado | lettuce leaves | tomatoes | pumpkin seeds | feta | egg | pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 17,80

Hausgemachte Kaspressknödel | großer gemischter Salatteller A C G M O
Homemade smashed cheese dumpling pan fried | mixed salad

Backhendlsalat € 19,00

Gebackene Hühnerbruststreifen | Blattsalat | Tomaten | Gurken A C M O
Kürbiskerne | Kernöl
Baked chicken strips | mixed lettuce | tomatoes | cucumber | pumpkin seed oil dressing

Salatkreation Kaiser Franz Joseph € 18,40

Hühnerstreifen vom Grill | Saisonssalate C M O
Grilled chicken strips | seasonal lettuce

Marie Antoinette € 20,00

Gebratene Rindfleischstreifen | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Ei | A C M O
Mais | Oliven | Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips | lettuce | tomatoes | cucumber | corn | olives | egg | garlic croûtons

Garnelensalat € 20,00

Garnelen vom Grill | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Zitrone B C D M O R
Grilled king prawns | lettuce | tomatoes | cucumber | lemon

Kleiner gemischter Salat € 6,50

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 11,50

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 6,20

Small green salad C M O

Tomatensalat Zwiebel | Rucola € 7,80

Balsamico | Olivenöl C M O

Tomato salad | onions | rocket | balsamic vinegar | olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 5,50

Schnitzel und mehr ...

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen
*Please note: these meals come without any accompanying side dishes
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

Champignon-Rahmschnitzel € 16,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) | creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 16,00

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) | cream sauce

Bauern-Schnitzel € 17,00

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | mit gekochtem Ei,
gebratenem Speck und Käse überbacken C G L O
Pork schnitzel (not crumbed) with egg and bacon topped with grilled cheese

Schnitzel Madagaskar € 16,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Pfefferrahmsauce A G L O
Pork schnitzel (not crumbed) | creamy pepper sauce

Fisser Rostbraten € 19,50

Rinderschnitzel | Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A
Beef schnitzel (not crumbed) | cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Jägerrostbraten € 21,00

Hirschschnitzel | Preiselbeeren | Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) | cranberries | cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat
und Schafkäse | Preiselbeeren A C G
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach | cranberries

Cordon Bleu € 17,00

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt | Preiselbeeren A C G
Crumbed pork schnitzel filled with ham and cheese | cranberries

Wiener Schnitzel € 16,50

vom Schwein nach Wiener Art | Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel | cranberries

Gebackenes Hühnerschnitzel € 17,50

nach Wiener Art | Preiselbeeren A C
Crumbed chicken schnitzel | cranberries

**Für eine kleinere Portion
ziehen wir € 1,00 ab.
Smaller portions available for € 1,00 less.**

Hühner-Wrap	€ 18,00
Hühnerfleisch getrocknete Tomaten Mais Zucchini Kräuter-Dip Salatgarnitur Chicken wrap sun dried tomatoes corn zucchini sour cream dip small side salad	AGMO
Rinder-Wrap	€ 19,00
Rindfleisch getrocknete Tomaten Mais Zucchini Kräuter-Dip Salatgarnitur Beef wrap sun dried tomatoes corn zucchini sour cream dip small side salad	AGMO
Spinat-Palatschinken	€ 17,00
Blattspinat Feta mit Sahne und Käse überbacken Spinach crêpes feta topped with cream and cheese	ACG
Garnelenspaghetti	€ 20,00
Würzige Tomatensauce (pikant) Scampi Oliven Zucchini getrocknete Tomaten Parmesan King prawns spicy tomato sauce olives zucchini sun dried tomatoes parmesan cheese	ABCDG
Spaghetti Bolognese	€ 13,50
Parmesan parmesan cheese	ACG
Veggie-Burger	€ 15,50
Hausgemachter Kaspresknödel Burgerbrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce Housemade smashed cheese dumpling onions tomatoes lettuce burger sauce bun	ACG
Chicken-Burger	€ 17,00
Gebackenes Hühnerfilet Burgerbrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce Crumbed chicken filet bun onions tomatoes lettuce burger sauce	ACG
Hirsch-Burger	€ 17,00
Hausgemachter Hirsch-Burger Käse Zwiebel Tomaten Blattsalat gebratener Speck Burgersauce Burgerbrot Venison burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce bun	ACG
Fasst-Burger	€ 17,00
Hausgemachter Burger Käse Zwiebel Tomaten gebratener Speck Blattsalat Burgersauce Burgerbrot Housemade burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce bun	ACG

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch „medium-rare“, „medium“ oder „well-done“ gebraten;
Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Rumpsteak		200g	€ 27,00
Kräuterbutter G	herb butter	300g	€ 37,00
Medaillons vom Schweinefilet			€ 18,00
Kräuterbutter G	pork filet medaillons herb butter		
Hirsch-Steak		250g	€ 36,00
Preiselbeeren G	venison steak cranberries		
Grillteller			€ 20,00
Rind Schwein Huhn hausgemachte Bratwurst Kräuterbutter Senf			G M
Beef pork chicken home made sausage herb butter mustard			
Gegrillte Hühnerbrust			€ 16,00
Kräuterbutter			G
Grilled chicken filet herb butter			
Zanderfilet*			€ 19,00
Kräuterbutter	grilled perch filet herb butter		A D G

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen
*Please note: these meals are served without any accompanying side dishes.
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

* Trotz sorgfältiger Entgrätung können vereinzelt Gräten nicht ausgeschlossen werden

Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 5,20
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	chips	CO	€ 4,80
Petersilkartoffel	potatoes with parsley		€ 4,50
Bratkartoffel nach Art des Hauses	roasted potatoes		€ 4,80
Spaghetti		AC	€ 4,20
Spätzle		AC	€ 5,00
Grillgemüse	grilled vegetables		€ 5,00
Blattspinat (ohne Knoblauch)	spinach (without garlic)		€ 4,80
Speckbohnen	green beans with bacon		€ 5,00
Knoblauchbrot	garlic bread	AC	€ 5,50
Zwiebelringe im Backteig Kräuter-Dip		ACG	€ 5,50
Onion rings sour cream dip			
Rahmsauce	cream sauce	AG	€ 3,40
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 5,00
(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)			
Champignonrahmsauce	button mushrooms, cream	AG	€ 3,80
Pfefferrahmsauce	creamy pepper sauce	AG	€ 3,90
Kräuter-Dip	sour cream dip	G	€ 2,50
Preiselbeeren	cranberries		€ 1,50
Parmesan	parmesan cheese	G	€ 1,50
Toastbrot	toasted bread	A	€ 1,50
Ketchup Mayonnaise Senf pro Portion			€ 0,80
Kräuterbutter			€ 0,40

Hits only for Kids

ab 15 Jahren:

+ € 2,50



5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

Pommes frites chips ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

vom Schwein | Pommes frites pork | chips AC

Kinder - Burger € 8,50

Hamburgersauce | Pommes frites ACN
Burger sauce | chips

Kinder - Chicken-Burger € 9,50

Gebackenes Hühnerfilet | Hamburgersauce | Pommes frites ACN
Baked chicken breast filet | burgersauce | chips

Kinderbolognese € 9,20

Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 7,20

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-Mini-Eis € 3,50

1 Kugel Eis | Smarties | Sahne
1 scoop ice cream | smarties | whipped cream

Kinder-Maxi-Eis € 5,80

2 Kugeln Eis | Smarties | Sahne
2 scoops ice cream | smarties | whipped cream



Desserts

Cheesecake*		€ 7,50
Erdbeersauce Schlag	strawberry sauce whipped cream	ACG
Crème brûlée		€ 6,80
nach Art des Hauses		ACG
Mango-Tiramisu*		€ 7,80
im Glas serviert		ACG
Brownie		€ 7,50
Schokosauce Schlag	Chocolate sauce whipped cream	ACGH
Panna Cotta		€ 7,20
heiße Himbeeren Schlag	warm raspberries whipped cream	ACG
Schokomousse*		€ 6,80
im Glas serviert		ACG
Warmer Apfelkuchen		€ 7,50
nach Art des Hauses Schlag		ACG
Apple pie whipped cream		
Palatschinken mit Marillenmarmelade		€ 6,80
Schokosauce Schlag		ACG
Crêpes with an apricot jam filling chocolate sauce whipped cream		
Eispalatschinken		€ 6,80
hausgemacht mit Vanilleeis Schokosauce Schlag		ACGH
Crêpes with an vanilla ice cream filling chocolate sauce whipped cream		

* enthält geringe Menge Alkohol

Eis

Vanilleeis mit Kernöl € 7,40
Vanilla ice cream | pumpkin seed oil A C G H

Besoffener Engel* € 8,50
Vanilleeis | Eierlikör | Schlag vanilla ice cream | egg liquor | whipped cream A C G

Gemischtes Eis € 7,50
Vanille- | Erdbeer- | Schokoeis | Schlag A C G
Vanilla | strawberry | chocolate ice cream | whipped cream

Coupe Danmark € 8,20
Vanilleeis | warme Schokolade | Schlag A C G
vanilla ice cream | warm chocolate | whipped cream

Heiße Liebe € 8,50
Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlag A C G
vanilla ice cream | warm raspberries | whipped cream

Affogato € 5,20
G