

Suppen

Klare Rindssuppe mit Einlage	
mit Frittaten	€ 3,40
mit Grießnockerl	€ 3,40
mit Fleischstrudel und Gemüsestreifen	€ 3,90
mit „Kaspress“-Knödel	€ 3,90
A, C, G, L	
Französische Zwiebelsuppe	€ 4,50
mit Käsecroûtons	
A, G, L, O	
Tomatencremesuppe	€ 4,50
mit Sahnehaube und Profiteroles	
A, G, L, O	
Gerstelsuppe	€ 4,50
mit Selchfleisch	
A, C, G, L, O	

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	€ 13,90
mit Rucola, Parmesan, Balsamico und frischem Gebäck	
G, L, M, O	
Geräucherte Entenbrust	€ 10,90
an Blattsalatbouquet und Sauce Cumberland	
C, D, G, O	
Insalata Caprese	€ 11,80
Duett von Baby-Mozzarella & frischen Cherrytomaten	
auf Wildkräutersalat	
dazu Basilikumpesto, Balsamico-Glace und frisches Gebäck	
A, G, L, M	

Salate ...

... die satt machen!

Kleiner Salatteller C, L, M, O	€ 4,80
Großer Salatteller C, L, M, O	€ 6,50
Linserhof Salat bunter Salatteller mit rosa gebratenem Schweinefilet und Käsestreifen, dazu Joghurtdressing C, G, L, M, O	€ 12,80
Garnelen & Salat Erlesene Blattsalate mit Knoblauch-Garnelen, und knusprigen Brot-Croûtons A, B, C, G, L, M, O	€ 17,80
Steirischer Backhendl Salat gemischte knackige Salate an Joghurt-Dressing mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade, Kürbiskernöl und Sauce Tartare A, C, G, L, M, O	€ 11,80
Bergbauernsalat Gemischte Blattsalate mit Paprika, Eiern, Tomaten, Brot-Croûtons, gerösteten Zwiebeln und Speck A, G, L, M, O	€ 10,80
„Kaspress“-Knödel Salat Knackiges Salatbouquet mit selbstgemachten „Kaspress“-Knödeln, an brauner Butter A, C, G, M	€ 11,90
Griechischer Salat Gemischte Blattsalate mit Oliven, Paprika, Eiern, Tomaten, Gurken und viel Schafskäse C, G, L, M, O	€ 11,80

Fleischgerichte



Grillteller „ Linserhof“ mit Schweinerücken, Rind und Hühnerbrust, dazu Würstel und gebratene Speckscheibe mit Pommes frites und Kräuterbutter C, G, L, O	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 13,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 14,80
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 17,80
„Linserhof Schmankerl“ rosa gebratenes Schweinefilet an Kräuter-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 16,80

Steaks

- Entrecôte** € 22,00
ca. 200 g
rosa gebraten und serviert mit Bratkartoffeln,
sautierten Champignons, Kräuterbutter und Dip-Sauce
dazu ein bunter Salatteller
G, L, M, O
- Surf & Turf** € 26,50
ca. 200 g
rosa gebraten, mit 3 Knoblauch-Garnelen,
Rösti-Talern, Kräuterbutter und Dip-Sauce
dazu ein bunter Salatteller
A, B, G, L, M, O
- Tagliata di Manzo** € 22,00
ca. 200 g
rosa gebratenes Rinderrückensteak, in feine Scheiben geschnitten,
auf Rucola-Parmesan-Bett, mit Walnussöl
dazu frisches Gebäck
A, G, H
- „Toale Toast“** € 11,80
Gebratenes Hacksteak auf Schwarzbrot-Scheibe
dazu pikante Cocktail- & Knoblauchsauce
begleitet von gebratenem Speck, gebackenen Zwiebelringen,
Spiegelei und kleinem Salatbouquet
A, C, G, L, M, O

Vu ins DÄHUAM



Klare Rindssuppe mit Leberknödel A; C; G, L, O	€ 3,40
Tiroler Gröstl mit lauwarmen Speck-Kraut-Salat gekrönt von einem Spiegelei C, G, L, O	€ 11,80
Tiroler Leber in kräftiger Speck-Zwiebel-Sauce, serviert mit Röstkartoffeln, gebratenen Apfelscheiben und gebackenen Zwiebelringen A, C, G, L, O	€ 13,50
Gebackener Kalbskopf an Kartoffel-Vogerl-Salat, mit Sauce Tartare A, C, G, L, O	€ 13,50
Tiroler „Kasspatzln“ mit grünem Salat A, C, G, L, O	€ 11,50
Selbstgemachte Schlutzkrapfen mit feiner Topfen-Spinat-Fülle an brauner Butter und frischem Parmesan A, C, G, L, O	€ 13,10
Deftige Fleischknödel auf Sauerkraut mit Grammschmalz und Schnittlauch A, C, G, L, O	€ 11,80
Ofenfrische Marillen-Buchteln mit Vanillesauce A, C, G, H, O	€ 5,90

Vegetarisches & Pasta & Fisch



Feine Polenta-Nockerln auf pikantem Gemüseragout mit Rucola und frischen Parmesanspänen G, L, O	€ 9,80
Gemüse-Maultaschen in brauner Butter gebraten mit buntem Röstgemüse und Parmesanflocken A, C, F, G, L, O	€ 13,20
Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce mit Sauce Bolognese alla Carbonara A; C; G, L, O	€ 9,30 € 10,20 € 10,20
Pasta Gamberetti Pappardelle mit Knoblauch-Garnelen, knackigem Gemüse und pikanter Sauce A, B, C, G, L, O	€ 18,50
In Butter gebratene Zanderfilets mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse A, C, D, G, L, O	€ 21,00
Linserhof Forelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln A, D, G, H	€ 17,20

Kinder Gerichte



„FRED FEUERSTEIN“ Teller Naturschnitzel vom Schwein an Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 8,50
„SPONGEBOB“ Teller Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
„RAPUNZEL“ Teller Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce A, C, G, L	€ 7,50
„MINIONS“ Teller Hühnerfilet-Nuggets mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	€ 4,50

Getränkekarte

Biere

Starkenberger Bier	0,2 l	€ 2,50
Starkenberger Bier	0,3 l	€ 2,90
Starkenberger Bier	0,5 l	€ 3,80
Starkenberger Radler süß oder sauer	0,3 l	€ 2,90
Starkenberger Radler süß oder sauer	0,5 l	€ 3,90
Cola Bier	0,5 l	€ 3,90
Franziskaner Weißbier original	0,3 l	€ 3,20
Franziskaner Weißbier original	0,5 l	€ 3,90
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	€ 3,90
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Weizen Cola	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
Weizen Sauer	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
Weizen Sprite	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle	0,33 l	€ 2,80
still oder prickelnd	0,70 l	€ 4,50
Cola, Sprite, Spezi, Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Almdudler, Fanta, Cola ZERO (Flaschen)	0,33 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	€ 2,80

Jugendgetränke - Gespritzt

Zitronensaft, Holundersaft, Himbeersaft	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 2,80

Getränkekarte

Säfte

Apfelsaft	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Johannisbeerensaft	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Orange, Marille, Multivitamin	0,2 l	€ 3,10
Säfte gespritzt	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,30

Offene Weine

O

Weiß sauer/ Rot sauer		€ 2,80
Weiß süß/ Rot süß		€ 2,90
Grüner Veltliner vom Fass	1/8 l	€ 2,70
	1/4 l	€ 5,40
Grüner Veltliner, Heider Mayer	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Chardonnay Duett, Fiedler	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Blush Rose	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Zweigelt, Leitner	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Red – Cuvée, Gernot Heinrich	1/8 l	€ 3,70
	1/4 l	€ 7,40
Lovely Merlot, Scheibelhofer	1/8 l	€ 3,70
	1/4 l	€ 7,40

Getränkekarte

Aperitif

Esprit Frizzante	0,1 l	€ 3,10
Campari Soda	4 cl	€ 5,40
Campari Orange	4 cl	€ 5,60
AperolSpritz		€ 4,50
Hugo		€ 4,80
Schilerol		€ 4,80
"Granten Spritzer"		€ 4,80
Martini bianco oder rosso	4 cl	€ 4,20

Edelbrände aus Tirol und der Steiermark

Obstschnaps	2 cl	€ 2,80
Zirbenbluat	2 cl	€ 2,90
Haselnussschnaps	2 cl	€ 3,10
Edelbrand Kirsche	2 cl	€ 3,40
Zwetschke Reserve Eichenfass	2 cl	€ 4,20
Rote Williams Birne	2 cl	€ 4,20
Vinschgauer Marille	2 cl	€ 4,40
Vogelbeer	2 cl	€ 3,50
Schwarzer Johannisbeer Likör	2 cl	€ 3,50

Schnäpse – Spirituosen

Obstler/ Marille / Williams/ Kirsche	2 cl	€ 2,80
Haselnuss, Zirbeler	2 cl	€ 3,00

Bitter

Averna	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,00

Fernet

2 cl

Heiße Getränke

Kaffee

Espresso	€ 2,30
großer Brauner	€ 2,80
Verlängerter	€ 2,60
Macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,70
Heiße Schokolade mit Rum	€ 4,70

Tee

Schwarztee	€ 2,60
Pfefferminze	€ 2,60
Kamillentee	€ 2,60
Kräutertee	€ 2,60
Früchtetee	€ 2,60

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

A

Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide, wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß und Couscous, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

B

Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren, z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

C

Eier

Alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322=Lecithin (Ei) und E1105=Lysozym (Ei)

D

Fische

Alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce.

E

Erdnüsse

Alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

F

Soja

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempen und E322 Sojalecithin

G

Milch

Alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von der Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H

Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspaten und geröstete Nüsse

L

Sellerie

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesalat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

M

Senf

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfseed, Senfpulver, scharfe Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfö, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

N

Sesamsamen

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamseed (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

O

Schwefeldioxid und Sulfite

E220 – 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

P

Lupinen

Alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

R

Weichtiere (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalonen (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern) Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce