

## Vorspeisen

### **Tatar**

Rindertatar (100 g) mit Senf-Parfait, Kapern, Zwiebeln und Butter,  
dazu reichen wir geröstetes Brot

15,20

### **Carpaccio**

vom Rind hauchdünn geschnitten mit Trüffelmayonnaise, mariniertem Rucola,  
Basilikum-Pesto, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone,  
dazu reichen wir geröstetes Brot

15,20

### **Brot mit Aioli und Oliven**

4,00

### **Avocado-Lachs-Türmchen**

Lachstatar (100 g) mit Avocado und mariniertem Salat an Zitronenschaum,  
dazu reichen wir geröstetes Brot

12,60

### **Gegrillte Avocado**

gefüllt mit Ziegenkäse auf einer Tomaten-Salsa und mit mariniertem Salatbukett

12,60

## Suppen

### **Klare Rindfleischsuppe**

mit Leberknödeln

**5,90**

mit Speckknödeln

**5,90**

mit Kaspressknödeln

**5,90**

mit Frittaten

**4,80**

### **Zitronengras Chili Suppe**

mit Fischeinlage und Julienne Gemüse

**7,20**

## Salate

### **Fitness Salat**

gemischter Salat der Saison mit Hausdressing,  
wahlweise mit gegrilltem Hühnchen oder Hühnchen im Cornflakesmantel

14,80

### **Caesar Salat**

Romanasalat mit Caesardressing und gegrillten Streifen vom Rind,  
mariniertem Rucola, Croutons und Parmesanspänen

15,80

### **Lauwarmer Bauernsalat**

Gemischter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln,  
Spiegelei und Croutons

13,80

### **Philosophen Salat**

Gemischter Salat der Saison, Tomaten und Rucola mit Hausdressing,  
gegrillte Streifen vom Rinderfilet sowie Parmesanspäne und Croutons

17,20

### **Gemischter Salat**

klein mit Hausdressing

5,90

### **Gemischter Blattsalat**

klein mit Hausdressing

4,90

### **Hausgemachtes Knoblauchbaguette**

1 Stück 2,10

2 Stücke 3,60

## Traditionelle Gerichte

### **Tiroler Gröstl**

in der Pfanne gebratene Kartoffelscheiben, gekochtes Rindfleisch, Schweinebraten, Kasseler, Zwiebeln und Speck mit einem Spiegelei, dazu reichen wir Krautsalat

12,80

### **Tiroler Leber nach Art des Hauses**

vom Schwein mit Zwiebeln, Speck und Bratensauce an Kräuterreis

12,80

### **Schweinebraten**

mit Sauce, dazu reichen wir Sauerkraut und Semmelknödel

14,60

### **Zwiebelrostbraten**

vom Rind (180 g) mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Speckbohnen

23,80

### **Wiener Schnitzel**

vom Kalb mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone

22,80

### **Cordon Bleu**

vom Schwein mit Preiselbeeren und Zitrone,  
dazu reichen wir Pommes Frites

16,80

## Grillspezialitäten

### Rinderfilet

220 g

38,00

### Flanksteak

vom Rind 300 g

33,00

### Ribeyesteak

vom Rind 300 g

33,80

### Entrecôte

vom Rind 250 g

29,90

Dazu servieren wir Kräuterbutter oder BBQ-Sauce sowie eine hausgemachte Sauce nach Wahl:

Pfeffersauce, Jägersauce oder Champignonrahmsauce

sowie eine Beilage nach Wahl

Süßkartoffelpommes, Pommes Frites, frisches mediterranes Gemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*weitere Beilagen je 5 Euro*

## Für 2 Personen

### Hausplatte "Philosophenhöhe"

Gegrilltes Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, paniertes Schweineschnitzel, Grillwürstchen und Speck auf mediterranem Gemüse. Dazu reichen wir Pommes Frites, eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Kräuterreis, sowie Jägersauce und Kräuterbutter

44,80

## Burger

### **Philosophen-Burger**

Rindfleisch (200 g), Briochebrötchen, Bacon, Tomate, Salat, Zwiebeln und Gewürzgurke,  
dazu hausgemachte Cocktailsauce und BBQ- Dip

**16,90**

### **Toscana-Burger**

Rindfleisch (200 g) mit Mozzarella überbacken, Briochebrötchen, Bacon,  
Salat, Tomate, Zwiebeln und Gewürzgurke,  
dazu hausgemachte Aioli und BBQ-Dip

**16,90**

### **Vegetarischer Burger**

Hausgemachtes Gemüse-Patty mit Mozzarella überbacken, Sesambrötchen,  
Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke,  
dazu hausgemachte Guacamole und BBQ-Dip

**16,90**

### **Inklusive einer Beilage nach Wahl**

- Süßkartoffelpommes
- Pommes Frites

## Vegetarisches

### **Ofenkartoffel**

mit Sauerrahm, dazu frisches mediterranes Gemüse,  
Tomaten, Schafskäse und Rucola

**12,80**

### **Knödeltrio**

Rote-Beete-Knödel, Spinatknödel und Kaspresknödel  
in Butter gebräunt mit Parmesan,  
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Blattsalat

**13,80**

### **Schlutzkrapfen**

gefüllt mit Spinat-Ricotta in Butter gebräunt mit Parmesan,  
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Blattsalat

**13,60**

### **Kräuterrisotto**

mit frischem mediterranem Gemüse und Rucola  
an Zitronenschaum mit Parmesanspänen

**12,80**

## Fischgerichte

### **Gegrilltes Lachsfilet**

auf Basilikum-Kräuter-Risotto mit Tomaten und frischem Blattspinat  
an Weißwein-Limetten-Schaum

**18,90**

### **Gegrilltes Zanderfilet**

auf frischem mediterranen Gemüse dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm

**18,90**

### **Gegrillte Garnelen**

5 Black Tiger Garnelen auf frischem Blattspinat, Tomaten und  
mediterranem Risotto an Zitronenschaum,  
dazu mariniertes Rucola und Parmesanspäne

**17,80**



## Kinderkarte

### **Kleines Wiener Schnitzel**

vom Schwein mit Pommes Frites

7,80

### **Chicken Nuggets**

mit Pommes Frites

7,20

### **Fischstäbchen**

mit Pommes Frites

7,20

### **Grillwürstchen**

mit Pommes Frites

6,80

### **Spaghetti Pomodoro**

6,80

## Desserts

### **Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel**

**4,50**

mit Sahne 5,00

mit hausgemachter Vanillesauce 5,60

mit Vanilleeis 5,60

### **Hausgemachter Topfen-Marillenknödel**

in Butter-Bröseln geröstet auf einem Fruchtspiegel

mit hausgemachter Vanillesauce

**7,90**

### **Hausgemachter Kaiserschmarrn**

mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

(die Zubereitung dauert etwa 15 - 20 Minuten)

**10,80**

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.  
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.