

Zum Einstimmen: Unsere herzhaften Vorspeisen

BEEF TATAR <small>A,C,E,D,G,M</small> <i>nach Wunsch mild oder scharf angemacht, dazu Toast und Butter</i>	18,80€
ECHTER RÄUCHERLACHS an Sahnekren, dazu Toast und Butter <small>A,G</small>	13,50€
MOZZARELLA MIT TOMATEN <small>A,G,M,O</small> <i>mariniert mit Aceto Balsamico & Olivenöl</i>	10,00€
CARPACCIO VOM RINDSFILET <small>A,C,G,M,O</small> <i>mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl & Parmesan, serviert mit Toast</i>	13,00€
1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN "PROVENÇALE" <small>A,G,M,R</small> <i>in Knoblauchbutter mit frischen Kräutern und Weißbrot</i>	11,50€
CAMEMBERT GEBACKEN <small>A,C,E,G,M</small> <i>mit Preiselbeeren und Sauce Tartar</i>	7,50€

Salatspezialitäten

BUNTE BLATTSALATE MIT NUSSÖL <small>E,H,M,O</small> <i>und gegrillten Hühnerbruststreifen</i>	13,50€
GRIECHISCHER SALAT <small>G,M,O</small> <i>verschiedene Blattsalate, Tomaten, Oliven und Schafkäse</i>	10,50€
SALATPLATTE <small>G,H,L,M,O</small> <i>verschiedene Salate mit Ei</i>	10,50€
THAURER BAUERNSALAT <small>G,M,O</small> <i>verschiedene Blattsalate der Saison mit warmen Kartoffeln, Speck & Bergkäsewürfel</i>	11,50€
GEMISCHTER SALAT <small>L,M,O</small>	5,00€
Dazu empfehlen wir unser ofenfrisches Gebäck <small>A,H,N</small>	0,80€

Aus dem Suppentopf

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE A,C,G,L	5,00€
GULASCHSUPPE A,E,L	5,00€
KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit BROTCROUTONS A,G,L,N	5,00€
HAUSGEMACHTE FRITTATENSUPPE A,C,G,L	4,00€
TAGESSUPPE	4,00€

Hauptspeisen

NATURSCHNITZEL von der Pute E,G,L mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	15,90 €
PICCATA MILANESE A,C,G,L auf Spaghetti mit Tomatensauce und frischen Parmesan	16,90 €
PARISER SCHNITZEL A,C,G,L mit Reis und Karotten	15,90 €
RAHMSCHNITZEL A,C,G,L mit Butterspätzle und Karotten	15,90 €
WIENER SCHNITZEL vom Kalb A,C,E mit Pommes Frites und Preiselbeeren (auf Wunsch)	15,90 €
WIENER SCHNITZEL vom Schwein A,C,E mit Pommes Frites und Preiselbeeren (auf Wunsch)	12,50 €
CORDON BLEU A,C,E,G mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes Frites und Preiselbeeren (auf Wunsch)	15,90 €
SCHWEINEBRATEN E,L,M mit Kartoffeln und Sauerkraut	12,00€
RINDSGULASCH mit Reis E,L	13,80€

... für Unentschlossene:

MACCARONI HIRTENART <small>A,C,E,L</small> in pikanter Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Speck und Champignons	10,00€
SPAGHETTI BOLOGNESE <small>A,C,E,G,L</small> mit frischem Parmesan	9,80€
LASAGNE <small>A,C,G</small> mit frischem Parmesan	9,00€

Grillspezialitäten

Purner's beliebter Klassiker :

PFEFFERSTEAK NACH ART DES HAUSES <small>A,G,L</small> mit grünen Pfefferkörnern, Kräuterbutter, Pommes Frites und feinem Gemüse	32,00€
FILETSTEAK "MADAGASKAR" <small>A,C,E,G,L</small> in würziger Pfeffersauce, mit Kartoffelkroketten und feinem Gemüse	32,00€
FITNESS-STEAK <small>E,G,L,M</small> kleines gegrilltes Rindsfiletsteak an großem gemischtem Salat	26,00€
SCHUBKARREN "VOLL GEGRILLEM" <small>E,G,L,M</small> mit Pommes Frites und Kräuterbutter	17,50€
GEGRILLETES Schweinefilet <small>E,G,L,M</small> mit Kräuterbutter, Reis und feinem Gemüse	18,80€
HAUSSPIEß "SPEZIAL" <small>E,G,L,M</small> mit Pommes Frites und Zwiebelragout	15,50€
CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN <small>A,C,E,G,L,M</small> mit Pommes Frites, Kroketten, feinem Gemüse, pikanter Pfeffersauce, Kräuterbutter und gemischtem Fruchtsalat	64,00€
PURNER-MIXGRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN <small>C,E,G,L,M</small> Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Pommes Frites und feinem Gemüse	42,00€

Aus unserer bodenständigen Tiroler Bauernküche

TIROLER BERGLAMMFILET (rosa gebraten) <small>E,L,M</small> an Knoblauchsauce mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	26,00€
TIROLER BAUERNSCHMAUS <small>A,C,E,G,L,M</small> Schweinebraten, Selchfleisch, Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffeln und Grillwürstl	15,90€
KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel <small>A,C,G</small>	10,00€
BAUERNOMELETTE <small>C,G</small>	8,50€

Fischspezialitäten

SEEZUNGENFILET GEBRATEN <small>A,B,D,E,G</small> an Shrimpssauce mit Schnittlauchkartoffeln und Grillgemüse	18,00€
TIROLER GEBIRGSFORELLE „ MÜLLERIN ART " <small>A,E,D,G,H</small> mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter	18,50€
SCHOLLENFILET <small>A,E,D,G</small> in Butter gebraten oder gebacken mit Petersilienkartoffeln	17,00€
ZANDERFILET <small>A,C,E,D,G</small> an Veltlinsauce, dazu Dillkartoffel und Broccoli	19,50€

Für unsere vegetarischen Gäste

GEMÜSETELLER – bunt und reichhaltig – mit Spiegelei <small>C,E,G,L</small>	12,50€
CHAMPIGNONOMELETTE <small>A,C,G</small>	8,50€
KÄSEOMELETTE <small>A,C,G</small>	8,50€
GEBACKENER EMMENTALER <small>A,C,E,G,M,O</small> mit Kartoffelsalat	8,00€

Unsere Toastspezialitäten

FRANZOSENTOAST <small>E,C</small> gegrilltes Schweineschnitzel, Pommes Frites, Champignons und Cocktailsauce	13,50€
HERRENTOAST <small>A,E,C</small> Schweinemedallions auf Toast mit Früchten und Cocktailsauce	12,20€
JÄGERTOAST <small>A,E</small> Schweinemedallions auf Toast mit Champignons und gebratenem Speck	12,20€
STEAKTOAST <small>A,E,L,G,M,O</small> Rindsfilet auf Toast und Zwiebelragout, mit Käse überbacken	13,90€
SCHINKEN- KÄSETOAST mit Salatgarnitur <small>A,G,L,M,O</small>	7,50€

Für unsere kleinen Gäste

„SCHWEINCHEN DICK“ <small>A,C,E</small> kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites	7,50€
„ LANGER HANSL“ <small>A,E</small> Grillwürstl mit Pommes Frites	6,50€
„FROSKÖNIG“ <small>E</small> kleiner Spieß mit Pommes Frites	8,50€
„ROTKÄPPCHEN“ <small>A,C,L,G</small> Spaghetti mit Tomatensauce	6,50€

Käse schließt den Magen

KÄSEPLATTE <small>G</small> sortenreich mit Obst und Butter, serviert mit Brotkörbchen <small>A,H,N</small>	15,00€
KLEINE KÄSEPLATTE <small>G</small> fein garniert, serviert mit Brotkörbchen <small>A,H,N</small>	9,50€

Zur Jausenzeit

PORTION BAUERN SPECK c,o	11,00€
KALTER SCHWEINEBRATEN L,M,O <i>mit Kren, Senf und Essiggurkerl</i>	11,00€
SCHWEIZER WURSTSALAT A,O	10,00€
APPETITBROT A,C,G,M,O	11,00€
SAURE WURST A, O	8,00€
FRANKFURTER WÜRSTL MIT SENF UND BROT A,M	4,50€
FRANKFURTER WÜRSTL MIT GULASCHSAFT A,E,L	8,50€
KLEINES GULASCH A,E,L	9,50€
EIN STÜCK GEBÄCK A,H,N	0,80€

SÜSSSPEISEN UND DESSERTS

KAISERSCHMARREN A,C,E,G <i>mit Zwetschgenröster</i>	9,50€
EISPALATSCHINKE A,C,E,G <i>gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	8,00€
2 STÜCK PALATSCHINKEN A,C,E,G <i>gefüllt mit Aprikosenmarmelade</i>	7,80€
MOHR IM HEMD A,C,G,F,H <i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	7,50€
PARFAITVARIATION A,G,F,H <i>mit frischen Früchten garniert</i>	8,50€
HAUSGEMACHTE KUCHEN NACH WAHL A,C,E,G,H	3,50€
WARMER, HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL A,C,E,G,H	3,50€
PORTION SCHLAGSAHNE G	0,80€

WEITERS EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE EISSPEZIALITÄTEN!

Getränkekarte

Aperitifs (0)

UNSER HIT:

HAUSGEMACHTES ERDBEERMARK

mit crushed ice & Sekt 0,2l € 5,00
(ab 2 Personen möglich)

KIR (Johannislikör mit Weißwein) 0,2l € 4,00

HUGO 0,25l € 5,50

APEROL Spritzer (mit Weißwein) 0,25l € 4,40

CAMPARI 4cl € 2,50

MIT SODA 1/8l € 0,60

MIT ORANGENSAFT 0,2l € 2,60

MARTINI BIANCO 1/16l € 3,00

CYNAR 4cl € 3,00

SHERRY DRY 1/16l € 3,50

Sekt, Champagner & Prosecco (0)

SCHLUMBERGER „SPARKLING“ 0,7l € 35,00

HOCHRIEGEL, HALBTROCKEN 0,7l € 33,00

HENKEL, TROCKEN 0,7l € 33,00

PURNER HAUSSEKT, TROCKEN 0,7l € 33,00

PROSECCO 0,7l € 28,00

SCHLUMBERGER PICCOLO 0,2l € 9,00

PROSECCO PICCOLO 0,2l € 7,00

CHAMPAGNE „POMMERY“ 0,7l € 98,00

VEUVE CLIQUOT BRUT 0,7l € 98,00

DOM PERIGNON 0,7l € 210,00

Alkoholfreie Getränke

ALMDUDLER	0,33l	€ 3,00
SPRITE	0,25l	€ 2,60
FANTA	0,25l	€ 2,60
COCA-COLA	0,25l	€ 2,60
COCA-COLA LIGHT <i>Phenylalaninquelle</i>	0,33l	€ 3,00
SPEZI	0,25l	€ 2,60
RAUCH JOHANNISBEERSAFT	0,20l	€ 2,80
RAUCH ORANGENSAFT	0,20l	€ 2,80
RAUCH MULTIVITAMINSAFT	0,20l	€ 2,80
APFELSAFT PUR	0,25l	€ 2,60
APFELSAFT GESPRITZT	0,25l	€ 2,20
APFELSAFT GESPRITZT	0,50l	€ 4,20
BITTER LEMON	0,20l	€ 3,00
TONIC WATER	0,20l	€ 3,00
GASTEINER MINERAL	0,33l	€ 2,60
GASTEINER MINERAL	0,75l	€ 4,80
RED BULL	0,25l	€ 3,80
EISTEE	0,33l	€ 3,00
SODA	1/8l	€ 0,80

Biere (A)

Flaschenbiere:

Kaiser Premium Flaschenbier	0,5l	€ 3,80
Weihenstephaner Weizenbier, hefetrüb	0,5l	€ 4,00
Weihenstephaner Weizenbier, dunkel	0,5l	€ 4,00
Weihenstephaner Weizenbier, alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Kaiser Doppelmalz	0,5l	€ 4,00
Schlossgold/Clausthaler alkoholfreies Hopfen- & Malzgetränk	0,5l	€ 4,00

Offene Biere:

Kaiser Premium	0,5l	€ 3,80
Kaiser Premium	0,3l	€ 3,00
Kaiser Premium „Pfiff“	0,2l	€ 2,30
Kaiser Radler	0,5l	€ 4,00
Kaiser Radler	0,3l	€ 3,00

Sehr geehrter Weinliebhaber!

Alle unsere angebotenen offenen Weine sind hochwertige Qualitätsweine, welche wir Glasweise ausschenken. Wir stehen zur österreichischen Weinkultur und deren erstklassige Tropfen. Unsere umfangreiche Weinkarte mit internationalem Angebot rundet unser Weinsortiment ab. Wir beraten Sie gerne!

Weißweine offen (0)

GRÜNER VELTLINER

Weingut Tschank

Leithaprodersdorf, Österreich

1/8l

€ 2,40

WELSCHRIESLING

Weinkellerei Pittner

Weinviertel, Österreich

1/8l

€ 3,40

CHARDONNAY

Winzerhof Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 3,90

WEISSGESPRITZT süß

1/4l

€ 3,00

WEISSGESPRITZT sauer

1/4l

€ 2,90

Rotweine offen (0)

ZWEIGELT

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 2,80

BLAUFRÄNKISCH

Weinkellerei Pittner

Weinviertel, Österreich

1/8l

€ 3,40

CUVEE

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 3,90

ROT GESPRITZT süß

1/4l

€ 3,00

ROT GESPRITZT sauer

1/4l

€ 2,90

Schnäpse

DIE KLASSIKER:

Unsere Empfehlung aus der Traditionsbrennerei Erber – Brixen im Thale:

BAUERNOBSTLER	40% Vol.	2cl	€ 3,00
TIROLER KIRSCH	40% Vol.	2cl	€ 3,00
WILLIAMS BIRNE	40% Vol.	2cl	€ 3,00
MARILLE	40% Vol.	2cl	€ 3,00

VOM FEINSTEN:

All diese Destillate beziehen wir von Tiroler Edelbrennern, welche alle mit Auszeichnungen – Gold, Silber, Bronze – sowie Auszeichnungen wie „Schnaps des Jahres“ in den letzten Jahren – prämiert worden sind!

BOGNER ZIRBELER			
<i>Absam</i>	40% Vol.	2cl	€ 5,00
BOGNER HOLUNDERBLÜTEN			
<i>Absam</i>	40% Vol.	2cl	€ 5,00
BOGNER ZWETSCHKE			
<i>Absam</i>	40% Vol.	2cl	€ 5,00
ERBER QUITTE			
<i>Brixen im Thale</i>	40% Vol.	2cl	€ 9,00
ERBER GRAVENSTEINER			
<i>Brixen im Thale</i>	40% Vol.	2cl	€ 7,00
ERBER VOGELBEERE			
<i>Brixen im Thale</i>	40% Vol.	2cl	€ 5,00
KÖSSLER WALDHIMBEERE			
<i>Christoph Kössler aus Stanz</i>	40% Vol.	2cl	€ 7,00
KERSCHBUACHER HAUSBIRNE			
<i>Ing. Edi Leismüller aus Arzl</i>	40% Vol.	2cl	€ 7,00

SPIRITUOSEN: ... starke Getränkemachenschwache Beine!

FERNET	2cl	€ 3,00
JÄGERMEISTER_H	2cl	€ 3,00
RUM	2cl	€ 1,50
RAMAZOTTI	2cl	€ 3,00
TEQUILA (OLMECA)	2cl	€ 3,00
AMARETTO	2cl	€ 3,00
BAILEYS_G	2cl	€ 3,00
SCHARLACHBERG	2cl	€ 3,00
ASBACH URALT	2cl	€ 3,00
REMY MARTIN	2cl	€ 3,60
GRAPPA_O	2cl	€ 3,00
BOURBON FOUR ROSES_O	4cl	€ 5,50
JACK DANIEL'S_O	4cl	€ 5,50

SCOTCH - CHIVAS REGAL o

4cl

€ 5,50

Warme Getränke

GROßER ESPRESSO c	€ 3,00
KLEINER ESPRESSO c	€ 2,20
KAFFEE VERLÄNGERT c	€ 2,70
CAFFE LATTE – im Glas serviert c	€ 3,00
CAPPUCCINO – wahlweise mit Milchschaum / Sahne c	€ 3,00
KOFFEINFREIER KAFFEE c	€ 2,80
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG G,F,H	€ 3,00
GLÜHWEIN 0,25l o	€ 5,00
JAGERTEE 0,25l o	€ 3,80
GROßE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN TEESORTEN (HAGEBUTTE/KAMILLE/PFEFFERMINZE/FRÜCHTE/ KRÄUTER/WALDBEEREN/SCHWARZTEE/GRÜNER TEE)	€ 2,20

*In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang
der [EU-Lebensmittelinformationsverordnung](#) angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.*

A – Glutenthaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fische

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch (einschließlich Lactose)

H – Schalenfrüchte (Nüsse)

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben.
Durchgehend warme Küche von 11 bis 22 Uhr, ganzjährig geöffnet und kein Ruhetag.

Keine Kreditkartenzahlung möglich!
Gegenüber unserem Haupteingang, beim Gemeindeamt befindet sich ein Bankomat.
Wir bitten um Ihr Verständnis.