



**Vorhang auf, Scheinwerfer an –
Speisen beim Fally ist Unterhaltung vom Feinsten**

Zur Ouvertüre: Ein schöner Aperitif ...

UHUDLER FRIZZANTE	3.60
GELBER MUSKATELLER	3.60
SEKT ODER SEKT ORANGE	3.50
SEKT MIT HOLUNDERBLÜTEN	3.50
REININGHAUS JAHRGANGSPILS 0,3	3.70
PIFF PIESTINGER „SCHNEEBERGLAND“	3.10

**VERSUCHUNGEN SOLL MAN NACHGEBEN,
WER WEISS OB SIE WIEDERKOMMEN**

(Oscar Wilde)

... oder ein gepflegtes Schnapsertl

VOGELBEER	3.80	BAUERNOBSTLER	2.60
HIMBEERE	3.80	ZWETSCHKE	2.60
ZIRBE	2.60	WACHOLDER	2.60
HOLLERLIKÖR	2.60	KIRSCHKE	2.60
NUSSSCHNAPS	2.60	MARILLE	2.60
WILLIAMSBIERNE	2.60	APFELBRAND	2.60

**HÄTTE ICH DREI WÜNSCHE FREI, EIN GLÄSCHEN WEIN
WÄRE SICHER DABEI!**

FRAGEN SIE BITTE NACH UNSEREN GLASWEISEN WEINEN

Zum Fally

LANDGASTHOF

Prolog: Ein feines Supperl

KNOBLAUCHRAHMSUPPE geröstetes Schwarzbrot	4.80
TIROLER KASPRESSKNÖDELSUPPE	4.80
TAGESSUPPE	3.70
LEBERKNÖDELSUPPE	3.70
FRITTATENSUPPE	3.70

Erster Akt: Eine leichte Vorspeise

GERÄUCHERTES FILET VON DER WECHSELLANDFORELLE Preiselbeeroberskren Butter	8.50
DUETT VON DER BLUNZ'N gebackene Blunz'n und Blunz'ncarpaccio Salatbouquet Fruchtchutney	7.90
TAFELSPITZSULZ Zwiebelringe Aceto Balsamico steirisches Kürbiskernöl	7.90

Kindentheater: Essen mit Spaß!

BAUMWICHEL Kleines Kotelette Kroketten Gemüse	7.20
WIESENELFE Kinderputenspieß Butterreis	6.90
WALDGEIST Kleines Schnitzel vom Schwein Pommes frites	6.80
KINDEREISBECHER „SMARTIECLOWN“	3.90

Zum Fally

LANDGASTHOF

Zweiter Akt: Die großen Klassiker

ZWIEBELROSTBRATEN Braterdäpfel Röstzwiebel Fächergurkerl	16.80
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL Schnittlauchsauce Apfelkren Petersilerdäpfel frisches Gemüse	14.80
GEGRILLTE KOTELETTESCHEIBEN Kräutersaftl Marktgemüse Erdäpfelrösti	13.50
KNUSPRIGES BACKHENDL IM PFANDL gemischter Salatteller	13.50
OEDENKIRCHNER HAUSPFANDL Blunz´n Selchwürstel Bratspeck Sauerkraut Braterdäpfel	12.50
GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER PUTE bunter Salatteller	12.50 /13,50
SCHWEINSBRATEN VOM SCHOPF UND KUEMMELBRATEN Semmelknödel Sauerkraut oder Salat	12.50

Wasserballett: Bekömmlicher Genuss

GEBRATENE WECHSELLANDFORELLE Mandelbutter Petersilerdäpfel Blattsalate	16.80
GEBACKENES KABELJAUFILET Kräutersauce Erdäpfelsalat	14.80



Regionales Theater: Echt guat

BLUNZ'N BURGER mariniertes Sauerkraut Bratspeck Krensauce Wedges	11.80
KALTER BRATENTELLER Kümmel- und Schweinsbraten Geselchtes frischer Kren	8.50
WARME HAUSBRATWÜRSTEL GESELCHT Kren Senf Gebäck	7.50
SPECKBROT geräucherter Hausspeck frischer Kren	5.50
SCHARFE DEBREZINER Senf Kren Gebäck	4.90
FRANKFURTER Senf Kren Gebäck	3.70

Musik am Gaumen: unsere vegetarischen Köstlichkeiten

TIROLER KNOEDEL TRIO- SPINAT- GEMÜSE-KRÄUTERKNOEDEL braune Butter Salatteller	12.80
GEMUESE-KOKOS-CURRY Kichererbsen Basmatireis	11.80

Zum Fally

LANDGASTHOF

Großes Finale: Ein köstliches Dessert

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD Vanilleeis Schlagobers	6.80
MALAKOFFTORTE	4.00
TOPFEN-MOHN-TORTE	4.00
SCHOKOLADE-NUSSTORTE Obershäubchen	4.00
WARMER TOPFENSTRUDEL Vanillesauce	3.80 5.40
WARMER APFELSTRUDEL Vanillesauce	3.80 5.40
TAGESDESSERT	3.70

Eisrevue: bringt den Gaumen zum Schmelzen

EISBECHER «NUSSKNACKER» Haselnuss-, Vanille-, und Schokoeis karamellierte Nüsse Schlagobers	7.10
EISBECHER «FRUCHTZAUBER» Fruchteis marinierte saisonale Früchte Schlagobers	7.10
BANANENSPLIT	7.10
EISKAFFEE	6.50
BAILEYS ON ICE – Stracciatellaeis Baileys	4.90
GRAND MARNIER ON ICE – Schokoladeeis Orangenlikör	4.90
LIMONCELLO ON ICE – Zitroneneis Limoncello	4.90
HAUSGEMACHTE SORBET-TRILOGIE NACH SAISON	4.60

Epilog: Feierlicher Ausklang

FALLY'S KAESEVARIATION hausgemachtes Chutney Trauben Butter Gebäck	7.80
--	-------------

