

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

Prolog: Ein feines Supperl	
KNOBLAUCHRAHMSUPPE	4.00
mit geröstetem 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 WECHSELFORELLE mit Preiselbeeroberskren, Butter	8.50
DUETT VON DER BLUNZE gebackene Blunze und Blunzencarpaccio mit Salatbouquet und Fruchtchutney	7.90
TAFELSPITZSULZ garniert mit Zwiebelringen, Aceto Balsamico und steirisches Kürbiskernöl	7.90
Kindertheater: Effen mit Spaß!	
BAUMWICHTEL Kleines Kotelette mit Kroketten und Gemüse	7.20
WIESENELFE Kinderputenspieß mit Butterreis	6.90
WALDGEIST Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	6.80
KINDEREISBECHER "SMARTIECLOWN"	3.90



Zweiter Akt: Die großen Klafsiker	
ZWIEBELROSTBRATEN mit Braterdäpfeln, Röstzwiebel und ein Fächergurkerl	16.80
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL Schnittlauchsauce, Apfelkren, Petersilerdäpfeln und frisches Gemüse	14.80
GEGRILLTE KOTELETTESCHEIBEN im Kräutersaftl, Marktgemüse und Erdäpfelrösti	13.50
KNUSPRIGES BACKHENDL IM PFANDL mit gemischtem Salatteller	13.50
ÖDENKIRCHNER HAUSPFANDL mit Blunz´n, Selchwürstel, Bratspeck Sauerkraut und Braterdäpfeln	12.50
GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER PUTE mit buntem Salatteller	12.50 /13,50
SCHWEINSBRATEN VOM SCHOPF UND KÜMMELBRATEN mit Semmelknödel, Sauerkraut oder Salat	12.50
Wasserballett: Bekömmlicher Genuss	
GEBRATENE WECHSELFORELLE in Mandelbutter mit Petersilerdäpfeln und Blattsalaten	16.80
GEBACKENES KABELJAUFILET mit Kräutersauce und Erdäpfelsalat	14.80



Regionales Theater: Echt quat

mit Kichererbsen und Basmatireis

mit mariniertem Sauerkraut, Bratspeck, Krensauce und Wedges	11.80
KALTER BRATENTELLER Kümmel- und Schweinsbraten, Geselchtes mit frischem Kren	8.50
WARME HAUSBRATWÜRSTEL GESELCHT mit Kren, Senf und Gebäck	7.50
SPECKBROT mit geräuchertem Hausspeck und frischem Kren	5.50
SCHARFE DEBREZINER mit Senf, Kren und Gebäck	4.90
FRANKFURTER mit Senf, Kren und Gebäck	3.70
Musik am Gaumen: unsere vegetarischen Köstlichkeiten	
TIROLER KNÖDEL TRIO- SPINAT- GEMÜSE-KRÄUTERKNÖDEL mit brauner Butter und Salatteller	12.80
GEMÜSE-KOKOS-CURRY	

11.80



Großes Finale: Ein köstliches Dessert	
HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD	
mit Vanilleeis und Schlagobers	6.80
MALAKOFFTORTE	4.00
TOPFEN-MOHN-TORTE	4.00
SCHOKOLADE-NUSSTORTE und Obershäubchen	4.00
WARMER TOPFENSTRUDEL Vanillesauce	3.80 5.40
WARMER APFELSTRUDEL Vanillesauce	3.80 5.40
TAGESDESSERT	3.70
Eisterne: bringt den Ganmen zum Schmelzen EISBECHER «NUSSKNACKER» Haselnuss-, Vanille-, und Schokoeis mit	
karamellisierten Nüssen und Schlagobers	7.10
EISBECHER «FRUCHTZAUBER»	
Fruchteis mit marinierten saisonalen Früchten und Schlagob	
BANANENSPLIT	7.10
EISKAFFEE	6.50
BAILEYS ON ICE – Stracciatellaeis mit Baileys	4.90
GRAND MARNIER ON ICE – Schokoladeneis mit Orangenlikö	
LIMONCELLO ON ICE – Zitroneneis mit Limoncello	4.90
HAUSGEMACHTE SORBET-TRILOGIE NACH SAISON	4.60
Epilog: Feierlicher Ausklang	
FALLY'S KÄSEVARIATION	
mit hausgemachtem Chutney, Trauben, Butter, Gebäck	7.80