

*Zum Einstimmen:
Unsere herzhaften Vorspeisen*

<i>BEEF TATAR</i> A,C,E,D,G,M <i>nach Wunsch mild oder scharf angemacht, dazu Toast und Butter</i>	<i>24,00€</i>
<i>CARPACCIO VOM RINDSFILET</i> A,C,G,M,O <i>mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl & Parmesan, serviert mit Toast</i>	<i>16,90€</i>
<i>1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN "PROVENÇALE"</i> A,G,M,R <i>in Knoblauchbutter mit frischen Kräutern und Weißbrot</i>	<i>17,40€</i>

Salatspezialitäten

<i>BUNTE BLATTSALATE MIT NUSSÖL</i> E,H,M,O <i>und gegrillten Hühnerbruststreifen</i>	<i>19,90€</i>
<i>SALATPLATTE</i> G,H,L,M,O <i>verschiedene Salate mit Ei</i>	<i>17,60€</i>
<i>THAURER BAUERN Salat</i> G,M,O <i>verschiedene Blattsalate der Saison mit warmen Kartoffeln, Speck & Bergkäsewürfel</i>	<i>18,10€</i>
<i>GEMISCHTER Salat</i> L,M,O	<i>6,60€</i>
<i>Dazu empfehlen wir unser ofenfrisches Gebäck</i> A,H,N	<i>0,90€</i>

Aus dem Suppentopf

<i>KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit BROTCROUTONS</i> A,G,L,N	7,10€
<i>HAUSGEMACHTE FRITTATENSUPPE</i> A,C,G,L	5,10€

Hauptspeisen

<i>PICCATA MILANESE vom Schwein</i> A,C,G,L <i>auf Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan</i>	23,90 €
<i>PARISER SCHNITZEL vom Schwein</i> A,C,G,L <i>mit Reis und Karotten</i>	23,90 €
<i>RAHMSCHNITZEL vom Schwein</i> A,C,G,L <i>mit Butterspätzle und Karotten</i>	23,90 €
<i>WIENER SCHNITZEL vom Schwein</i> A,C,E <i>mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (auf Wunsch)</i>	16,90 €
<i>CORDON BLEU vom Schwein</i> A,C,E,G <i>mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes Frites und Preiselbeeren (auf Wunsch)</i>	21,40€
<i>TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN vom Weiderind</i> A,C,E,G,L,M <i>Kartoffel und Gemüse</i>	26,90€

...für Unentschlossene:

<i>LASAGNE</i> A,C,G <i>mit frischem Parmesan</i>	14,80€
--	--------

Grillspezialitäten

Purner's beliebter Klassiker:

<i>PFEFFERSTEAK NACH ART DES HAUSES</i> A,G,L <i>mit grünen Pfefferkörnern, Kräuterbutter, Pommes Frites und feinem Gemüse</i>	<i>42,00€</i>
<i>FILETSTEAK "MADAGASKAR"</i> A,C,E,G,L <i>in würziger Pfeffersauce, mit Kartoffelkroketten und feinem Gemüse</i>	<i>42,00€</i>
<i>FITNESS-STEAK</i> E,G,L,M <i>kleines gegrilltes Rindsfiletsteak an großem gemischten Salat</i>	<i>37,00€</i>
<i>SCHUBKARREN "VOLL GEGRILLET"</i> E,G,L,M <i>mit Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	<i>26,20€</i>
<i>GEGRILLTES Schweinefilet</i> E,G,L,M <i>mit Kräuterbutter, Reis und feinem Gemüse</i>	<i>26,90€</i>
<i>HAUSSPIß "SPEZIAL"</i> E,G,L,M <i>mit Pommes Frites und Zwiebelragout</i>	<i>22,50€</i>
<i>CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN</i> A,C,E,G,L,M <i>mit Pommes Frites, Kroketten, feinem Gemüse, pikanter Pfeffersauce, Kräuterbutter und gemischtem Fruchtsalat</i>	<i>88,00€</i>
<i>PURNER-HAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN</i> C,E,G,L,M <i>Medaillons vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstel, kleine Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, feinem Gemüse & Kräuterbutter</i>	<i>60,00€</i>

Fischspezialitäten

<i>SEEZUNGENFILET GEBRATEN</i> A,B,D,E,G <i>an Shrimpssauce mit Schnittlauchkartoffeln und Grillgemüse</i>	<i>25,80€</i>
<i>ZANDERFILET</i> A,C,E,D,G <i>an Veltlinersauce, dazu Dillkartoffel und Broccoli</i>	<i>27,30€</i>



Für unsere vegetarischen Gäste

<i>GEMÜSETELLER – bunt und reichhaltig – mit Spiegelei</i> C,E,G,L	18,10€
<i>GEBACKENER EMMENTALER</i> A,C,E,G,M,O <i>mit Kartoffelsalat</i>	13,20€
<i>KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel</i> A,C,G	14,80€
<i>ZWEIERLEI SCHLUTZKRAPFEN</i> A,C,G <i>Spinatfülle und Graukäse-Kartoffelfülle, mit Parmesan und brauner Butter</i>	14,80€

Unsere Toastspezialitäten

<i>FRANZOSENTOAST</i> E,C <i>gegrilltes Schweineschnitzel, Pommes Frites, Champignons und Cocktailsauce</i>	20,60€
<i>HERRENTOST</i> A,E,C <i>Schweinemedallions auf Toast mit Früchten und Cocktailsauce</i>	17,30€
<i>STEAKTOAST</i> A,E,L,G,M,O <i>Rindsfilet auf Toast und Zwiebelragout, mit Käse überbacken</i>	19,80€
<i>SCHINKEN- KÄSETOAST mit Salatgarnitur</i> A,G,L,M,O	10,70€

Für unsere kleinen Gäste

<i>„SCHWEINCHEN DICK“</i> A,C,E <i>kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	11,00€
<i>„LANGER HANSL“</i> A,E <i>Grillwürstl mit Pommes Frites</i>	9,90€
<i>„FROSCHKÖNIG“</i> E <i>kleiner Spieß mit Pommes Frites</i>	13,20€
<i>„ROTKÄPPCHEN“</i> A,C,L,G <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	8,80€

Zur Jausenzeit

<i>PORTION BAUERNSPECK</i> C,O	<i>13,60€</i>
<i>SCHWEIZER WURSTSALAT</i> A,O	<i>13,20€</i>
<i>SAURE WURST</i> A, O	<i>9,90€</i>
<i>FRANKFURTER WÜRSTL MIT SENF UND BROT</i> A,M	<i>6,10€</i>
<i>EIN STÜCK GEBÄCK</i> A,H,N	<i>0,90€</i>

Süßspeisen und Desserts

<i>KAISERSCHMARREN</i> A,C,E,G <i>mit Zwetschgenröster</i>	<i>13,20€</i>
<i>EISPALATSCHINKE</i> A,C,E,G <i>gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	<i>9,90€</i>
<i>2 STÜCK PALATSCHINKEN</i> A,C,E,G <i>gefüllt mit Aprikosenmarmelade</i>	<i>8,80€</i>
<i>MOHR IM HEMD</i> A,C,G,F,H <i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<i>9,30€</i>
<i>DESSERTVARIATION NACH ART DES HAUSES</i> A,G,F,H <i>mit frischen Früchten garniert</i>	<i>10,40€</i>
<i>HAUSGEMACHTE KUCHEN NACH WAHL</i> A,C,E,G,H	<i>4,40€</i>
<i>WARMER, HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</i> A,C,E,G,H	<i>4,40€</i>
<i>PORTION SCHLAGSAHNE</i> G	<i>0,90€</i>

WEITERS EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE EISSPEZIALITÄTEN!

Getränkekarte

Aperitifs (0)

HUGO	0,25l	€ 6,40
APEROL Spritzer (mit Weißwein)	0,25l	€ 6,00
CAMPARI	4cl	€ 4,10
MIT SODA	1/8l	€ 0,90
MIT ORANGENSAFT	0,2l	€ 3,70
GLAS PRICCOBELLO, Klassik, Weingut Hagn	0,2l	€ 4,10
KIR (Johannislikör mit Weißwein)	0,2l	€ 4,80
MARTINI BIANCO	1/16l	€ 4,30
SHERRY DRY	1/16l	€ 4,40

Sekt, Champagner & Prosecco (0)

SCHLUMBERGER „SPARKLING“	0,7l	€ 46,00
HOCHRIEGEL, HALBTROCKEN	0,7l	€ 46,00
HENKEL, TROCKEN	0,7l	€ 46,00
PURNER HAUSSEKT, TROCKEN	0,7l	€ 44,00
PRICCOBELLO, Klassik, Weingut Hagn	0,7l	€ 36,00
SCHLUMBERGER PICCOLO	0,2l	€ 13,00
CHAMPAGNE „POMMERY“	0,7l	€ 140,00
MOET & CHANDON, Nectar Imperial	0,7l	€ 160,00
VEUVE CLIQUOT BRUT	0,7l	€ 160,00
DOM PERIGNON	0,7l	€ 260,00

Alkoholfreie Getränke

ALMDUDLER	0,33l	€ 3,90
ZITRONENLIMO - Tiroler Zitro	0,25l	€ 3,60
ORANGENLIMO - Tiroler Orange	0,25l	€ 3,60
COLA - Tiroler Cola	0,25l	€ 3,60
COCA-COLA LIGHT Phenylalaninquelle	0,33l	€ 3,90
SPEZI - Tiroler Spezi	0,25l	€ 3,60
RAUCH JOHANNISBEERSAFT	0,20l	€ 3,70
RAUCH ORANGENSAFT	0,20l	€ 3,70
RAUCH MULTIVITAMINSAFT	0,20l	€ 3,70
APFELSAFT PUR	0,25l	€ 3,60
APFELSAFT GESPRITZT	0,25l	€ 3,10
APFELSAFT GESPRITZT	0,50l	€ 5,10
GROSSE LIMO	0,50l	€ 5,20
BITTER LEMON	0,20l	€ 3,90
TONIC WATER	0,20l	€ 3,90
MONTES MINERAL perlend / still	0,33l	€ 3,60
MONTES MINERAL perlend	0,75l	€ 6,40
RED BULL	0,25l	€ 4,80
EISTEE	0,33l	€ 3,90
SODA	1/8l	€ 0,80

Biere (A)

Flaschenbiere:

Zillertal Märzen-Edel gereift		0,5l	€ 4,50
Zillertal Weißbier, hell naturtrüb		0,5l	€ 4,80
Weihenstephaner Weizenbier, dunkel		0,5l	€ 4,80
Weihenstephaner Weizenbier, alkoholfrei		0,5l	€ 4,80
Schlossgold/Clausthaler		0,5l	€ 4,80
alkoholfreies Hopfen- & Malzgetränk		0,5l	€ 4,80

Offene Biere:

Zillertal Märzen-Edel gereift		0,5l	€ 4,50
Zillertal Märzen-Edel gereift		0,3l	€ 3,60
Zillertal Märzen-Edel gereift „Pfiff“		0,2l	€ 2,90
Zillertal Radler		0,5l	€ 4,70
Zillertal Radler		0,3l	€ 3,60



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

€ 3,70

WELSCHRIESLING

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 4,60

CHARDONNAY

Winzerhof Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 4,90

WEISS GESPRITZT süß

1/4l

€ 4,10

WEISS GESPRITZT sauer

1/4l

€ 3,90

Rotweine offen (0)

ZWEIGELT

Winzer Krems

Sandgrube 13, Österreich

1/8l

€ 3,70

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 4,60

CUVEE

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 4,90

ROT GESPRITZT süß

1/4l

€ 4,10

ROT GESPRITZT sauer

1/4l

€ 3,90

Schnäpse

DIE KLASSIKER:

Unsere Empfehlung aus der Traditionsbrennerei Erber – Brixen im Thale:

<i>BAUERNOBSTLER</i>	40% Vol.	2cl	€ 3,60
<i>TIROLER KIRSCH</i>	40% Vol.	2cl	€ 3,60
<i>WILLIAMS BIRNE</i>	40% Vol.	2cl	€ 3,60
<i>MARILLE</i>	40% Vol.	2cl	€ 3,60

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!

<i>ERBER ZIRBELER</i>			
Brixen im Thale	40% Vol.	2cl	€ 5,00
<i>ERBER VOGELBEERE</i>			
Brixen im Thale	40% Vol.	2cl	€ 8,50
<i>KÖSSLER QUITTE</i>			
Christoph Kössler aus Stanz	40% Vol.	2cl	€ 9,50
<i>KÖSSLER GRAVENSTEINER</i>			
Christoph Kössler aus Stanz	40% Vol.	2cl	€ 8,50
<i>KÖSSLER WALDHIMBEERE</i>			
Christoph Kössler aus Stanz	40% Vol.	2cl	€ 8,50
<i>KERSCHBUACHER HAUSBIRNE</i>			
Ing. Edi Leismüller aus Arzl	40% Vol.	2cl	€ 8,50

SPIRITUOSEN: ... starke Getränke machen schwache Beine!

<i>FERNET</i>	2cl	€ 3,60
<i>JÄGERMEISTER^H</i>	2cl	€ 3,60
<i>RUM</i>	2cl	€ 2,50
<i>RAMAZOTTI</i>	2cl	€ 3,60
<i>TEQUILA (OLMECA)</i>	2cl	€ 3,60
<i>AMARETTO</i>	2cl	€ 3,60
<i>BAILEYS^G</i>	2cl	€ 4,00
<i>REMY MARTIN</i>	2cl	€ 5,00
<i>GRAPPA^O, Nonino</i>	2cl	€ 4,50
<i>BOURBON FOUR ROSES^O</i>	4cl	€ 7,00
<i>JACK DANIEL^S^O</i>	4cl	€ 7,00
<i>SCOTCH – CHIVAS REGAL^O</i>	4cl	€ 7,00
<i>RON ZACAPA XO, Ron di Guatemala</i>	2cl	€ 8,00
<i>DIPLOMATICO, Ron di Venezuela</i>	2cl	€ 8,00



Warme Getränke

<i>GROßER ESPRESSO G</i>	€ 3,60
<i>KLEINER ESPRESSO G</i>	€ 2,70
<i>KAFFEE VERLÄNGERT G</i>	€ 3,30
<i>CAFFE LATTE – im Glas serviert G</i>	€ 3,80
<i>CAPPUCCINO – wahlweise mit Milchschaum / Sahne G</i>	€ 3,80
<i>KOFFEINFREIER KAFFEE G</i>	€ 3,30
<i>HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG G,F,H</i>	€ 3,80
<i>GROßE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN TEESORTEN (HAGEBUTTE/KAMILLE/PFEFFERMINZE/FRÜCHTE/ KRÄUTER/WALDBEEREN/SCHWARZTEE/GRÜNER TEE)</i>	€ 2,80

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 21:00 Uhr, ganzjährig geöffnet und kein Ruhetag.

Höflich weisen wir darauf hin, dass Kredit- und Bankomatkarten
ab einer Konsumation von € 50,00 akzeptiert werden.