



VORSPEISEN & SALATE

TÄGLICH WECHSELNDE SUPPENKREATIONEN	5
PASTINAKENCREMESUPPE IM GLAS <i>Prosciutto / hausgemachtes Brot</i>	8
CONSOMMÉ <i>vom violetten Blumenkohl / Jakobsmuschel</i>	8
FRISCHE SALATE VOM BUFFET	8
VITELLO TONNATO <i>Paprika / Kapern / Schnittlauch</i>	17
CREMIGER BURRATA <i>Tomate / Basilikum</i>	14
WACHTELBRUST (warme Vorspeise) <i>Granny Smith / schwarze Walnuss / Natursauce</i>	14



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

BIBI BLOCKSBERG <i>Pasta / Tomatensauce</i>	9
WIDI BURGER <i>Kleiner Burger / Tomate / Salat / Cocktailsauce / Pommes Frites</i>	10
PEPPA WUTZ <i>Kleines gebackenes Schnitzel / Pommes Frites</i>	10
NEMO <i>Fischstäbchen / Butterkartoffeln</i>	12



UNSERE KLASSIKER

GEBACKENES SCHNITZEL <i>von der Schweinsschale geschwenkte Petersilienkartoffeln Preiselbeeren</i>	18
ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN <i>gebratene Frühkartoffeln Speckbohnen</i>	31
FEELFREE BURGER <i>Medium gebratener Burger vom Tiroler Jahrling hausgemachtes Brioche – Bun Schinkenspeck Gouda Tomate Eisbergsalat Sauce Tyrolienne Pommes Frites</i>	19
FILETSTEAK <i>Rinderfilet 220g Bärlauch-Kartoffelpüree Frühlingsgemüse Portweinjus</i>	45
TRÜFFELPASTA <i>Frischer Trüffel Spinat Pecorino</i>	25
TIROLER KÄSESPÄTZLE <i>Röstzwiebel Salat vom Buffet</i>	18
VEGANE KOHLRABI – SPAGHETTI (keine Teigware) <i>Cashewkerne veganer Parmesan Crispy – Chili -Öl</i>	19



TAGESEMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNG VOM HEIMISCHEN FLEISCH
täglich wechselndes Gericht mit Fleisch aus der Region

EMPFEHLUNG VOM FISCH
saisonale Spezialität mit fangfrischem Fisch

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG
mit saisonalen Produkten aus der Region

VEGANE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS
tägliche wechselnde vegane Kreation mit ausgewählten Produkten der Saison

WIDI KINDER SPEZIAL
Tagesempfehlung



SÜSSES & DESSERTS

TAGESDESSERT	10
TIRAMISU	10
EISPALATSCHINKEN <i>Vanilleeis / Schokoladensauce</i>	8
AFFOGATO <i>Vanilleeis / Espresso groß</i>	6



MENÜ

HAUSGEMACHTES BROT
MIT AUFSTRICH

TÄGLICH WECHSELNDE
SUPPENKREATIONEN

FRISCHE SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISE NACH WAHL

SÜSSE DESSERTVARIATION

€ 49,-
pro Person