



HOTEL & RESTAURANT  
**OLE LIESE**

**Mittagskarte**

12 bis 14 Uhr

Aperitif Empfehlung

**„Holler Schampus“**

Hausgemachter Holunderblütensirup  
mit Riesling-Secco auf Eis  
Glas 0.15l € 7.50

Vorspeisen

**Hausgemachter Bismarck Hering**

mit gelber Bete, Schnittlauchmayonnaise und Sauerrahm 15.00

**Salat Ole Liese**

Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten Kirschtomaten, Kürbiskernöl  
und gehobeltem Flachland Tiroler € 13.00

**Spargelsüppchen**

mit Erbsen, Croûtons, Gartenkresse und Bärlauchöl € 10.00

Hauptgerichte

**Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst**

mit Butterkartoffeln, Zucchini-Gurkensalat und Preiselbeeren € 30.00

**Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi**

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 18.00

Grosse Portion € 26.00

**Königsberger Klopse**

mit Kartoffelstampf, Kapern und roter Bete € 25.00

**Kartoffeleintopf**

mit Wiener Würstchen € 10.00

Für Danach

**Hausgemachte Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 12.00

**Hausgebackener Kuchen**

Käsekuchen mit Mandarinen

Käsekuchen

Apfelstreusel

Kirschstreusel

€ 4.00

Sollten Sie eine Allergie gegen Lebensmittel haben, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichte aus.