



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

Wildpastete

mit Feldsalat, Quitte, Speck und Preiselbeeren € 15.00

Salat Ole Liese

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

Selleriesüppchen

mit Croûtons, Gartenkresse, geschmortem Sellerie aus dem eigenen Garten und Lauchöl € 10.00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln € 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 Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf € 25.00

Wildgulasch

mit Kräuterseitlingen, Schwarzwurzel, Preiselbeeren und Kartoffelstampf € 27.00

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.