

Herzlich Willkommen



Unser junges, motiviertes Team verbindet frische Ideen mit echter Tiroler Wirtshauskultur.

Bei uns stehen Herzlichkeit, Qualität und Tradition im Mittelpunkt.

Unsere Gerichte aus regionalen Produkten, sowie Gemüse und Salaten aus familieneigener Landwirtschaft, spiegeln die Verbundenheit zur Region wider und stehen für echten Genuss aus Tirol – authentisch, hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet.

Tradition, die man schmeckt.

#canisigenießen



Vorspeisen

Beef Tatar vom heimischen Rind

fein garniert, dazu Toastbrot und Butter

Auf Wunsch, servieren wir Ihnen gerne eine große Portion (+5,00 €)

Feines Rohnencarpaccio

mit Ziegenfrischkäse vom Planötzenhof, auf Rucola und Walnüssen



Lauwarme Räucherforelle, mit Kaviar fein garniert,

dazu Toastbrot und Butter

Suppen

Klare Rinderbouillon

- ❖ mit hausgemachten Frittaten
- ❖ mit Kaspress- oder Speckknödel

Tagessuppe nach Saison

Unser Servicepersonal gibt Ihnen dazu gerne Auskunft.

Fragen zu Allergenen und Bestandteile? Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Für den kleinen Hunger servieren wir gerne eine kleinere Portion. (-2,00€)
Preise inklusive Mehrwertsteuer. Druck- und Schreibfehler vorbehalten.



Salate

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat

Großer Salatteller mit



❖ **gegrillten Hühnerfiletstreifen**



❖ **gebackenen Hühnerfiletstreifen**

❖ **250g Filet Steak**

❖ **Filet vom Tiroler Kwell-Saibling**

❖ **mit Kaspressknödel**

Fragen zu Allergenen und Bestandteile? Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Für den kleinen Hunger servieren wir gerne eine kleinere Portion. (-2,00€)
Preise inklusive Mehrwertsteuer. Druck- und Schreibfehler vorbehalten.



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes

Grillwürstel mit Pommes

nach Art des Hauses, serviert mit Cocktailsoße

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, dazu

❖ gebratene Tiroler Bio Pilze und Gemüse



❖ gegrillte Hühnerfiletstreifen und Gemüse

Tiroler Knödeltris

Kaspressknödel, Spinatknödel und Speckknödel
mit gemischtem Salat

Fragen zu Allergenen und Bestandteile? Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Für den kleinen Hunger servieren wir gerne eine kleinere Portion. (-2,00€)
Preise inklusive Mehrwertsteuer. Druck- und Schreibfehler vorbehalten.



Gekochter Tafelspitz,

serviert mit Kartoffelrösti, Blattspinat und Apfelkren

Filet vom Tiroler „Kwell-Saibling“ fein gebraten,

mit Petersilkartoffel und Gemüse

„Qualität Tirol“-Delikatesse

Gerne können Sie eine zusätzliche **Beilage** bestellen.

❖ **Pommes**

❖ **Petersilkartoffel**

❖ **Gemüse**



„Ich sag wo's herkommt.“



Regionalität und saisonale Produkte haben bei uns höchste Priorität. Durch die Herkunftsbezeichnung schaffen wir Transparenz auf unserer Speisekarte und kennzeichnen jene Produkte, die wir außerhalb von Österreich beziehen. Die meisten unserer Zutaten wie Fleisch, Fisch, Salate, Gemüse und alles, was die Tiroler Küche noch braucht, stammen je nach Saison aus familieneigener Landwirtschaft und aus der Umgebung.

Fragen zu Allergenen und Bestandteile? Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Für den kleinen Hunger servieren wir gerne eine kleinere Portion. (-2,00€)
Preise inklusive Mehrwertsteuer. Druck- und Schreibfehler vorbehalten.



Vom Grill

Jägerpfand`l

gegrillte Schweinemedallions in Champignonsauce mit Butterspätzle und gemischten Salat



Pfefferpfand`l

gegrillte Hühnerfiletstreifen in Pfefferrahmsauce mit Butterspätzle und gemischten Salat

Filetsteak 250g vom heimischen Rind

mit Kartoffelgebäck und Gemüse nach Saison, dazu Pfefferrahmsoße **oder** Kräuterbutter

Unsere Empfehlung

Canisi´ Toast

gegrilltes Schweinekarree auf Toastbrot,
mit gebratenen Tiroler Bio Pilzen aus Mils #pilzverliebt,
Spiegelei vom Wanderhuhn und Cocktailsoße

AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich

Fragen zu Allergenen und Bestandteile? Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Für den kleinen Hunger servieren wir gerne eine kleinere Portion. (-2,00€)
Preise inklusive Mehrwertsteuer. Druck- und Schreibfehler vorbehalten.



Hausgemachte Köstlichkeiten

Hausgemachter Kaiserschmarrn

serviert mit Apfelmousse



Cremiges Schokomousse

auf Erdbeerspiegel, fein garniert



Himbeertraum im Glas

Hausgemachte Topfencreme mit Himbeeren

Schaumrolle

Torten und Kuchen

- Topfenjoghurttorte
- Eierlikörtorte
- Malakofftorte
- Joghurtbeerentorte
- Sachertorte
- Linzerschnitte
- Mohnkarottenschnitte
- Kuchen mit Obst der Saison

Portion Schlagsahne

Alkoholfreie Getränke

NATUR Apfelsaft

frisch gepresst von Obstbau Saurwein, Rum
mit Wasser
gespritzt

Pago Marille, Mango

mit Wasser
gespritzt

Almdudler, Eistee Pfirsich oder Zitrone

CocaCola, CocaCola light

Fanta, Spezi, Zitronenlimonade

Orangensaft

mit Wasser
gespritzt

Holunder, Johannisbeere mit Wasser
gespritzt

Schweppes, Red Bull
Montes Mineralwasser still oder prickelnd
Canisiusbrünnlwasser still
Eine Flasche Canisiusbrünnlwasser still
Canisiusbrünnlwasser perlend

Biere

Zillertaler Pils vom Fass
Zipfer Märzen in der Flasche
Flasche Augustiner Helles
Zillertaler Zwickl Tyroler
Radler süß
Radler sauer
Weizen Radler
Zillertaler Weizen Hell
Zillertaler Weizen Dunkel
Alkoholfreies Weizen Franziskaner
Alkoholfreies Bier Gösser

Schaumweine und Weine

Glas Prosecco	1/8l
Aperol Spritz, Hugo	1/4l
Lillet Wildberry	1/4l
Canisi´ Spritzer	1/4l
Prosecco, Erdbeermark, Limette, Minze und viel Liebe	
G´spritzter Weiß oder Rot	1/4l
Grüner Veltliner	1/4l
Weingut HAGN, Mailberg, Trockener Qualitätswein, 12% Alk.	
Chardonnay Classic	1/8l
Weingut HAGN, Mailberg, Trockener Qualitätswein, 13% Alk.	
Rosé Zweigelt	1/8l
Weingut HAGN, Mailberg, Trockener Qualitätswein, 12% Alk.	
Blauer Zweigelt	1/8l
Weingut HAGN, Mailberg, Trockener Qualitätswein, 13% Alk.	
Vernatsch	1/8l
Heinrichshof, Südtirol, trocken, 12% Alk.	

Digestif

Alte Hausbirne, Schnapsbrennerei Leismüller	2cl
100% Destillat, 43% Alk.	
Diplomatico	4cl
Grappa barrique gelagert	2cl
Schnapsln	2cl

Heißgetränke

Hauskaffee mit Schlagsahne
Verlängerter
Espresso
Großer Brauner
Cappuccino
Espresso Macchiato
Latte Macchiato
Heiße Schokolade mit Schlagsahne
Verschiedene Teesorten

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch **koffeinfrei**, oder auch mit **Hafermilch**.

Wir danken, für Ihren Besuch!

Julia mit Familie und Team

Für Sie geöffnet:

Mittwoch – Samstag

10:00 – 22:00 Uhr

Küche 11:00 – 20:00 Uhr

Sonn- & Feiertag

10:00 – 17:00 Uhr

Küche 11:00 – 16:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

