

# Willkommen in der „Munde“

## Salate

Fitnesssteller - verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Hendelbruststreifen - dazu Eierspalten <small>c,G</small>	€ 18,50
Scampispieß an mariniertem, gemischten Salat mit Frenchdressing <small>A,B,G</small>	€ 19,50
Gemischter Salat der Saison klein/groß <small>G</small>	6.-/8,-
Grüner Salat mit Frenchdressing <small>G</small>	5,-

## Suppen - alle hausgemacht

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons <small>A,F,G,L</small>	€ 6,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot <small>A,F,G,L</small>	€ 7,-
Rindsuppe mit Kräuterfridatten oder Grießnockerl <small>A,F,G,L</small>	€ 5,50
Kaspressknödelsuppe <small>A,F,G,L</small>	€ 6,50

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb oder Schwein mit Wildpreiselbeeren, dazu Petersilkartoffeln oder oder pommes frites oder Butterreis <small>A,C,G,M</small>	€ 23,90/17,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilkartoffeln oder pommes frites oder Butterreis <small>A,C,G,M</small>	€ 21,50
Grillteller "Munde" – gegrilltes vom Huhn, Schwein, Rind mit Speck, Würstl und pommes frites, dazu gemischter Salat <small>A,G,M</small>	€ 22,50
Schweinefilet-Medallions an Butterspätzle mit Waldpilz-Sauce <small>A,G,M</small>	€ 21,90
Zander oder Lachsfilet vom Grill mit Sauce "Bernaise" dazu Broccolirosen und Petersilkartoffeln <small>A,C,D,G</small>	€ 23,50
Filetsteak - 250g "natur" mit Kräuterbutter oder Pfeffer-Cognac-Rahm-Sauce dazu Röstinchen und Speckbohnen <small>B,L,M</small>	€ 39,50
Hausgemachte Tiroler Käsespätzle mit etwas Rahm dazu Röstzwiebel und Schnittlauch <small>A,C,G,L</small>	€ 15,50
„Munde“ Platte für 2 Personen Wienerschnitzel, gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn dazu pommes frites, Gemüse, Butterreis Kräuterbutter und Cocktailsauce <small>A,G,M</small>	€ 54,-
Tiroler Knödel- Dreierlei mit Butter und Parmesan Kaspressknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen <small>A,C,G</small>	€ 17,50

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt bei uns!  
Wünscht Ihnen das Hotel Munde Team

## Desserts - alle hausgemacht



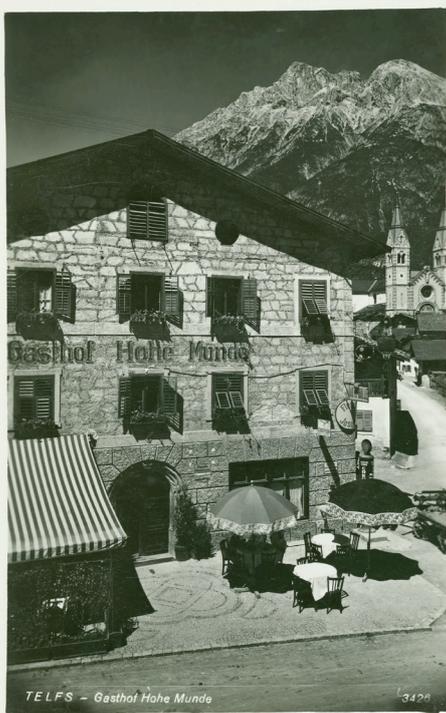
Eispalatschinken mit Vanilleeis,  
Schokosauce und  
Obershaube AGG  
€ 8,90



Apfel oder Topfenstrudel ACG  
€ 4,40 ohne Schlagsahne  
€ 5,40 mit Schlagsahne



Marillen-Parfait  
fein garniert CGHN  
€ 8,90



Allergen information	Letter code
A	Gluten
B	Shellfishes
C	Egg
D	Fish
E	Peanut
F	Soya
G	Milk
H	Nuts

Allergen information	Letter code
L	Celery
N	Sesame
M	Mustard
O	Sulphite
P	Lupine
R	Maitusca

Br A C F G H N P