

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,-
Griechischer Bauernsalat Verschiedene Blattsalate mit Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Gurken und Tomaten	<small>C,G</small>	€ 15,50
Thunfischsalat "Nizza" Verschiedene Blattsalate mit Eierspalten, Zwiebeln, Gurken, Paprika und Tomaten	<small>C,G,M</small>	€ 15,90

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
Lachsfilet vom Grill mit Sauce "Bernaise" dazu Broccolirosen und Petersilkartoffeln <small>A,C,D,G</small>	€ 23,50
Zanderfilet in Sesampanade mit Cocktailsauce dazu Broccolirosen und Petersilienkartoffeln <small>A,C,D,G,N</small>	€ 23,50
Filetsteak - 250g "natur" mit Kräuterbutter oder Pfeffer-Cognac-Rahm-Sauce dazu Röstinchchen 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 A,G,C
€ 8,90



Apfel oder Topfenstrudel A,C,G
€ 4,40 ohne Schlagsahne
€ 5,40 mit Schlagsahne



Kaiserschmarr'n
mit Apfelmus A,C,G
€ 16,50



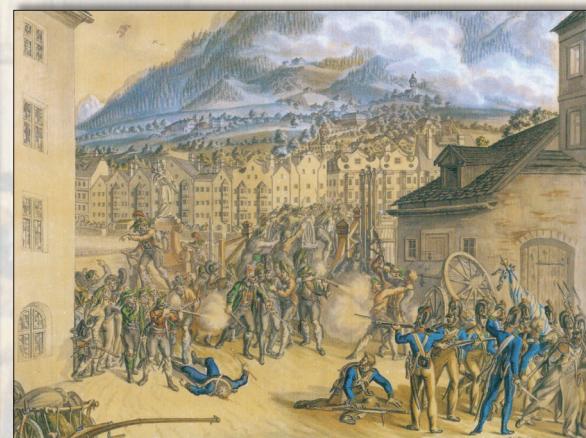
Marillen-Parfait
fein garniert C,G,H,N
€ 8,90

....eine kurze Geschichte über die „Munde“

Am 12. April 1809, unmittelbar nach dem Ausbruch der Tiroler Erhebung gegen die bayerische Herrschaft, eroberten Oberinntaler Schützen Innsbruck und nahmen die bayerische Besatzung gefangen. Ermöglicht wurde die Einnahme der Hauptstadt durch die Erstürmung der Höttinger Innbrücke und die Ausschaltung der dort aufgestellten Kanone. Dabei machten einige Oberinntaler Schützen unter der Führung des Nikolaus Dietrich, genannt „Metzger Klaus“, mit einer tollkühnen Aktion von sich reden

Er und seine Männer schlichen sich an die Brücke und kletterten entlang der unterhalb befindlichen Brunnenrohre hinüber, die obrigen Schützen blieben in der Höttinger Gasse in Bereitschaft, um auf den ersten Rufe über die ordentliche Brücke hin den vorigen zu Hilfe zu eilen. Erstere kamen wirklich ohne vom Militäre bemerkt zu werden bis neben die Kanone hin, welche am Ende der großen Brücke aufgepflanzt war. Hier richteten sie sich auf, übersprangen das Geländer der großen Brücke, jauchzten ihren Kameraden und schlugen zugleich die Kanoniere von der Kanone weg. Die Kameraden stürzten sich augenblicklich mit Verachtung des auf sie aus der Kaserne gemachten Kleineuers über die Brücke und drangen in die Stadt. Die ganze zu Hötting anwesende Mannschaft rückte ihnen nach, und die Kanone wurde über die Brücke zurück nach Hötting geschleppt
Augenzeugenbericht des Priester André Ennemoser über den Kampfverlauf während der Eroberung der Höttinger Innbrücke am 12. April 1809

Der Metzger Klaus wurde 1784 in Telfs geboren, wo er 1852 auch starb.
Er war Wirt und Metzger in der „Munde“.



Erstürmung der Innbrücke bey Innsbruck am 12. April 1809
Aquarell von Jakob Placidus Altmutter

Allergen information		Letter code
A	Gluten/Gluten	
B	Krebstiere/Shellfishes	
C	Ei/Egg	
D	Fisch/Fish	
E	Erdnuss/Peanut	
F	Soya/Soya	
G	Milch/Milk	
H	Nüsse/Nuts	

Allergen information		Letter code
L	Sellerie/Celery	
N	Sesam/Sesame	
M	Senf/Mustard	
O	Sulfite/Sulphite	
P	Lupinen/Lupine	
R	Weichtiere/Mailusca	

Brot A C F G H N P