



Grüß Gott und herzlich willkommen im Gasthof Sollererwirt!



Unser traditionsreicher Gasthof und Bio-Bauernhof wurde im Jahre 1670 erbaut und ist seit ca. 160 Jahren in Besitz der Familie Moser. Sieben Generationen dieser Familie lebten und arbeiteten bis jetzt im Sollererwirt. Wir freuen uns Sie in unserem Zuhause als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Durchgehend
warme Küche
von 11.30 Uhr
bis 19.00 Uhr

Sonntag

&

Montag
Ruhetag

Sommersaison bis Anfang Oktober

... auf Vorbestellung (ab 5 Personen)

- ♦ **Ofenfrischer Krustenbraten** mit Sauerkraut und Semmelknödel
- ♦ **Knusprige Schweinshaxen** mit Sauerkraut und Semmelknödel
 - ♦ **Spare Ribs** mit Ofenkartoffel und verschiedenen Saucen
 - ♦ **Tiroler Jausenbrettl** mit Produkten aus der Region



Vorspeisen & Salate

Rindssuppe mit Nudeln oder Kräuterfrittaten (A,C,G,L)

Rindssuppe mit Kaspressknödel (A,C,G,L)

Rindssuppe mit Nudeln und Frankfurter Würstl (A, C, L, M)

Knoblauchbrot (A, N)

Cremesuppe vom Tiroler Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons (A,G)

Bunte Beilagensalatschüssel (L,M,N,O)

Blattsalat mit Kaspressknödel (A,C,G,L)

Gebratener Ziegenkäse

auf Blattsalat mit gerösteten Walnüssen (G,H,L,M,N,O)

Salat "Sollererwirt" - Salatvariation

mit rosa gebratenem Roastbeef und Senf-Dill-Sauce (G,L,M,N,O)

Für den kleinen Hunger

Tiroler Brettljause (A,C,G,F,L,M)

Frisches Bauernbrot, Kaminwurze, Bergkäse, Speck, Butter,...

Speck- und/oder Käsebrod

Schinken-Käse Toast (A,C,F,G,L)

3 Spiegeleier mit Speck und Brod (A,C,L)

Saurer Graukäse mit Essig, Zwiebel, Kürbiskernöl und Bauernbrod (A,G,L,O)

Schweizer Wurstsalat mit Brod

Extrawurst, Käse, Gurken, Zwiebel, Essig und Öl (G,A,N,M,O)

1 Paar Grillwürstl mit Pommes frites (L)

Thierbacher Würstl

Frankfurter mit Senf, Kren und Brod (A,C,F,L,M)

St. Johanner mit Senf, Kren und Brod (A,C,F,L,M)

Hauptspeisen

Speckbacher-Pfandl

gebratene Schweinemedallions auf Schinkenrahmspätzle
garniert mit knusprigem Bauchspeck (A, C, L, G, M)

Rindsgulasch mit Serviettenknödel (A,C,G)

Steaktoast nach Art des Hauses (A, C, G)

Überbackenes Schweinerückensteak auf Toastbrot mit Salatgarnitur

Gebrautes Forellenfilet mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und Grilltomaten (A, D, H, G)

Gegrilltes Putensteak überbacken mit Tomatenragout und Mozzarella,
dazu Tagliatelle (A, C, G)

Hausgemachte Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A, C, G)

Tiroler Gröstlpfandl mit Spiegelei (C,L)

Bandnudeln mit Blattspinat, Schafkäse und Tomaten (A, C, G, L)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A, C, G)

Cordon bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln (A, C, G)

Bauern Cordon bleu - gefüllt mit Speck und Graukäse
mit Petersilienkartoffeln (A,C,G)

...für unsere kleinen Gäste

Schla-Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites

Grillwürstl (1 Stk.) mit Pommes frites

Portion **Pommes frites**

Nudeln mit Tomatensauce

Kugel **Vanilleeis mit Smarties** und Sahne

Süßes für danach...

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (A, C, G)

Warmer Schokoladen-Guglhupf

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne (A, C, E, F, G, H)

3 Kugeln **Vanilleeis mit Kürbiskernöl** (A, G)

Eiskaffee gerührt (A, G)

Coup Dänemark - 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladesauce (A, G)

Heiße Liebe - 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren (A, G)

a **"Kosta"** - 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne
und Schokoladesauce oder Kürbiskernöl (A, G)

Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (A, G)

Getränke:

Verschiedene Bierspezialitäten
vom ältesten Familienbetrieb Tirols



Ausschließlich österreichische Weine



Zu unseren hausgemachten Kuchen und Torten
servieren wir Kaffee in höchster Qualität



Eine Auswahl verschiedener Saftschorlen, Limonaden, Schnäpse und Ähnlichem
finden Sie auf unserer Getränkekarte im Gasthof.