

Speisen und Getränke

Herzlich willkommen

Es ist schön, Sie bei uns im Barometer bewirten zu dürfen. Unser Betrieb wird seit Jahrzehnten als Familienbetrieb geführt und wir sind stets bemüht Tiroler Gastfreundschaft zu vermitteln.

Wir kochen vorwiegend mit frischen Produkten aus einheimischen Unternehmen.

Milch & Milchprodukte Eier Schweine und Hühnerfleisch, Erdäpfel, Brot & Gebäck beziehen wir aus Rietz und verschiedenen Regionen Tirols. Genießen Sie unsere frischen Produkte aus und um Tirol.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Fam. Meinschad und Mitarbeiter



Warme Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Ab 19.10.2016

www.barometer.cc



VORSPEISEN

Bruschetta Classic(vegi) A F G L

Getoastete Brotscheiben mit frischen Tomaten,

€ 5,50

Knoblauchbrot(vegi) A G

€ 3,90

SUPPEN

Frittatensuppe A C G L

€ 3,50

Kaspressknödelsuppe A C G L

€ 4,10

Mexikanische Suppe G L M

Scharfe Suppe mit Rindfleisch, Tomaten, Mais, Paprika und roten Bohnen € 4,50

SALATE

Gemischter Salatteller (vegi) F G L M O Klein € 3,90 Groß € 5,30

Großer Gemischter Salat mit Hühnerfilet F G L M O

Knackig frische Salate mit gegrillten Hühnerbruststreifen

€ 10,90

Großer Gemischter Salat mit Mozzarellasticks A C F G L M O

Knackig frische Salate mit Mozzarella Sticks, Schinken, und Ei

€ 11,90

TOAST'S

Schinken - Käse Toast A F G L

€ 4,20

Champignon Toast A F G L

€ 7,20

Steak – Toast A C F G L M O

Hühner und Schweinefilet auf Toast mit Salatgarnitur & Sauce American € 12,90

Jäger Toast A F G L M

Schweinemedallions auf Toast mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebel und Champignon Sauce

€ 12,50

NUDEL UND KNÖDELGERICHTE

Tagliatelle col Pollo A C F G L M

Mit Hühnerfleisch & Broccoli in Rahmsauce mit Parmesan überbacken € 11,50

Tagliatelle con Spinaci e Prosciutto A C F G L

In Rahmsauce, Blattspinat und Schinken mit Parmesan überbacken

€ 10,50

Nockerl Tris (vegi) A C G

Spinatknödel, Käseknödel, Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter

€ 11,80

Warme Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr



„ In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Speisen

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

,A - Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose), H - Schalenfrüchte (Nüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite , P – Lupinen, R - Weichtiere vegi = vegetarisch

FLEISCH - GERICHTE

Wienerschnitzel vom Schwein A C G

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

€ 12,50

Cordon Bleu vom Schwein A C G L

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

€ 13,50

Grillteller C M

Verschiedene Fleischsorten, Speck, Grillwürstel & Pommes

€ 14,90

Filet Barometer A C F G L M

Schweinefilet auf Champignon Sauce dazu Eierspätzle

€ 15,50

MEXIKANISCHE - GERICHTE

Enchiladas Verdes A F G L M

Gebratene Tortillas gefüllt mit Hühnerfleisch Tomaten und Zwiebeln
mit Käse überbacken

Gr. € 13,90

Kl. € 7,30

Enchiladas Pikante A G M

Tortillas, gefüllt mit Rindfleisch, Paprika, Tomaten, Chilis, Zwiebeln,
Mais, roten Bohnen mit Käse überbacken

Gr. € 14,90

Kl. € 7,90

Chicken Potato F G L M

Broccoli & Hühnerfilet in Rahmsauce, mit Käse überbacken € 10,90

Spinach Potato (vegi) F G L

Blattspinat in Kräuterrahm Sauce mit Käse überbacken

€ 9,90

BURGER

Schnitzel Burger A C G M

Paniertes Schweine Schnitzel auf Salat, Zwiebeln und Cocktailsauce

€ 8,20

Chicken Burger A C G M

Paniertes Hühnerschnitzel auf Salat, Zwiebeln und Sauce Tartare

€ 8,20

Grill Burger A M

Saftig Gegrilltes Schweinekarree mit Speck auf Salat und Currysauce

€ 8,20

Cheese Burger A G M

Käse auf gebratenem Rindfleisch (180g) mit Salat, Zwiebel und Ketchup

€ 9,20

Warme Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr



„ In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Speisen

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

,A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch (einschließlich Laktose), H - Schalenfrüchte (Nüsse), L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen,
O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere vegi = vegetarisch

Monatskarte

Vorspeise

Beef Tartare (C M O L P)

Mit Zwiebelringen, Kapern, Toastbrot und Butter 13,90

Gebratener Maiskolben (G L)

am Grill goldbraun gebraten mit Kräuterbutter 3,90

Hauptspeisen

Schweinefilet im Speckmantel (A G L M O)

In Rustikaler Specksauce dazu Eierspätzle 15,90

Gordon Rouge (A B F G L M)

Naturschnitzel, gefüllt mit Schinken, Spinat und Gorgonzola, dazu hausgemachte Kartoffelrösti 14,50

Ripperl mit Knoblauchbrot (A G)

13,90

Hausgemachte Schlutzkrapfen (A C G)

mit Spinat Fülle, Butter und Parmesan 11,80

Warme Küche:

Mittwoch bis Freitag von: 17:30 bis 21:30 Uhr

Samstag und Sonntag von: 11:00 bis 14:00 Uhr
von: 17:30 bis 21:30 Uhr



„ In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Speisen

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

,A - Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose), H - Schalenfrüchte (Nüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite , P – Lupinen, R - Weichtiere vegi = vegetarisch