

## Liebe Gäste!

Herzlich willkommen bei uns im „Eduard-Wallnöfer-Haus“!

„Gut Essen und Trinken“ sind Streicheleinheiten für die Seele, eine Erfahrung, die wir unsere Gäste spüren lassen wollen! Wir laden Sie herzlich ein, durch den Genuss unserer Spezialitäten den ehrlichen Geschmack unserer Heimat neu zu erfahren.

Freuen Sie sich auf ein Konzert der guten Zutaten!

*Durch Ihren Besuch bieten Sie unseren Schülerinnen die einmalige Gelegenheit, wertvolle Erfahrungen im Service zu erleben. Gleichzeitig fördern Sie dadurch die Verbundenheit junger Menschen zu unseren heimischen Ressourcen. **Herzlichen Dank für Ihren Besuch!***

**Nur wer sich der Vergangenheit bewusst ist,  
kann in der Gegenwart eine Zukunft schaffen,  
die die Geschichte ehrt und selbst Geschichte schreibt.**

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen im „Eduard-Wallnöfer-Haus“...

... viele schöne Stunden, Zeit sich zu freuen, zu lachen und zu staunen,  
einfach Zeit zum Leben.



Die Schülerinnen und Lehrerinnen der LLA-Imst

### Öffnungszeiten

November - April

Jeweils Mittwoch und Freitag  
von 8:00 – 11:00 Uhr



In unserem Café werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV 1169/2011 angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Bei aller Sorgfaltspflicht können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

### Zum Einstimmen

1 Glas Sekt mit Johannisbeersirup (O)	€ 4,50
1 Glas First Tyrol Sekt, Weinhof Tangl, Tarrenz (O)	€ 4,50
1 Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft	€ 4,--

### Kalte Getränke

0,3 l Mineralwasser	€ 2,30
0,25 l sortenreiner Apfelsaft von unserem Schulgarten	€ 3,50
0,25 l Quittensaft, Eigenpressung	€ 3,50
Johannisbeersirup aus eigener Produktion mit Imster Brunnenwasser	€ 2,20
Zirbensirup, hausgemacht mit Imster Brunnenwasser	€ 2,50
Alkohlfreier Gin/Tonic Water	€ 4,50
Rosenlimonade	€ 3,50

### Warme Getränke

#### Kaffee

Verlängerter (original italienischer Espresso) (G)	€ 2,80
Bio Verlängerter (Kaffeebohne aus biologischem Anbau) (G)	€ 2,80
Espresso (original italienischer Espresso) (G)	€ 2,40
Macchiato (G)	€ 2,50
Großer Brauner (G)	€ 4,--
Cappuccino (G)	€ 3,50
Latte Macchiato (G)	€ 3,70
Koffeinfreier Kaffee (G)	€ 2,80
Heiße Schokolade (G)	€ 3,40
Tee aus kontrolliert biologischem Anbau - im Kännchen	€ 3,70

## Vitalfrühstück

- vegetarisch in den Morgen

€ 12,--

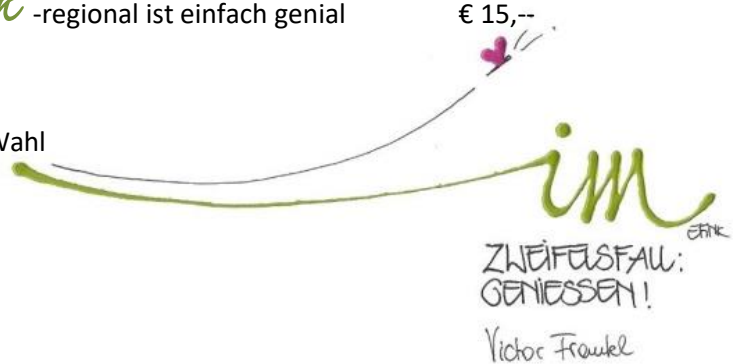
- 3 Scheiben Dinkelvollkornbrot (A,H)
- Tiroler Alpenbutter (G)
- Echter Bienenhonig aus unserer Imkerei
- Topfenaufstrich aus eigener Produktion (G)
- Hausgemachtes Müsli mit Milch (A,H,N,G)
- 1 Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft
- 1 Tasse Frühstücksgetränk

## Regionales Genießerfrühstück

-regional ist einfach genial

€ 15,--

- 3 Scheiben (Hausbrot, Milchzopf) (A,G,C,H,O)
- Tiroler Alpenbutter (G)
- Unsere Marmelade oder echter Bienenhonig nach Wahl
- Schinken aus unserer Region
- Weich- und Schnittkäse aus unserem Hofladen (G)
- Joghurt aus eigener Erzeugung (G)
- Weiches Bio Ei vom Gutshof (C)
- 1 Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft
- 1 Tasse Frühstücksgetränk



## Kleines Frühstück

€ 6,--

- 2 Scheiben Brot nach Wahl oder Salzstangerl (A,C,G,H,O)
- Tiroler Alpenbutter (G)
- Unsere Marmelade
- 1 Tasse Frühstücksgetränk

## Frühstück mal 2

€ 26,--

- 6 Scheiben (Hausbrot, Dinkelvollkornbrot) (A,H)
- Tiroler Alpenbutter (G)
- Unsere Marmelade und echter Bienenhonig
- Schinken und Käse aus der Region (G)
- Topfenaufstrich aus eigener Produktion (G)
- Frisches Obst und Rohkostgemüse, Sauerrahmdipp (G)
- 2 weiche Bio Eier vom Gutshof (C)
- Je 1 Glas Sekt (O)
- Je 1 Tasse Frühstücksgetränk

## Vegetarisches Sandwich (A)

€ 7,--

Toastbrot mit Ruccola, Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto und Kräuterdip

## Vegane Pancakes (A,C,H)

€ 7,--

mit Ahornsirup oder Schokosauce und Bananen

# Für die Kleinen...würzig oder süß

## Kinderbrot

1 Scheibe Dinkelweißbrot mit Käse/Schinken und Gemüse  
oder mit Haselnusscreme und Früchten

€ 3,50

## Besonderes...

1 Stück frische Feige mit Schaffrischkäse gefüllt, dazu karamellierte Walnüsse (G,H) € 5,--

Mr. Galgant und Herr Bertram - Lauwarmes Dinkelmus mit Birnen und Mandeln (A,H) € 5,--

## Frühstück à la carte

### Brot und Gebäck

1 Scheibe Hausbrot (A)

1 Scheibe Milchzopf aus eigener Produktion (A,C,G,H,O)

1 Scheibe Vollkornbrot (A,H)

1 Stück Kuchen

€ 0,60

€ 0,60

€ 0,60

€ 3,40

### Butter

1 Port. Tiroler Alpenbutter (G)

1 Port. Schlagrahm

€ 0,50

€ 0,50

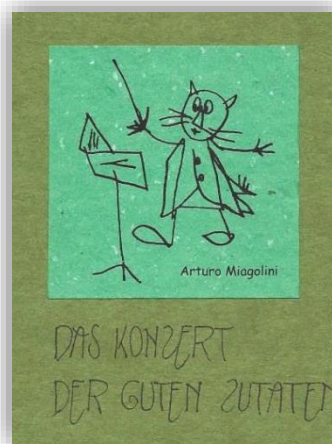
### Marmeladen und Honig – Die süße Verführung

1 Port. Unsere Marmelade (Brombeere, Himbeere)

1 Port. Echter Bienenhonig aus unserer Imkerei

€ 1,00

€ 1,20



### Würziges

1 Käseteller Weich- und Schnittkäse aus dem Hofladen, Schaffrischkäse aus Roppen (G) mit Brot € 8,--

1 Schinkenteller mit Brot € 6,--

1 weiches Bio Ei vom Gutshof € 1,50

2 Rühreier mit oder ohne Schinken € 4,50

Hofladenmarend (Hausbrot, Speck, Käse aus eigener Erzeugung) (A,G) € 10,--

### Aufstriche

Kräutertopfenaufstrich (G) € 1,50

Kürbiskernaufstrich (G) € 2,00

### Aus unserer gesunden Ecke

1 Port. Biojoghurt mit Bananen, Ahornsirup und geröstetem Buchweizen (A,G) € 3,70  
oder mit Brombeermarmelade und Feige

oder mit Honig und Blütenpollen

1 Port. Hauseigenes Müsli mit Milch oder Joghurt (A,H,N) € 3,70

#### „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfit, P – Lupinen, R – Weichtiere

Ausführliche Allergen-Legende siehe Beiblatt!

Allergen	Buchstaben-code	Steht für ...
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes S=2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Zusätzliche Hinweise:**

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.