

Unsere Empfehlung



Hirschleber aus eigener Jagd

mit Pfeffersauce, Petersilkkartoffeln, Apfel- und Speckscheibe
dazu Preiselbeeren



Ski-Burger

Hausgemachter Burger vom Hirsch mit Speck, Käse,
Tomaten, Zwiebeln, Salat und hausgemachter Sauce, dazu
Pommes frites

Hirtenpfandl

Lammragout aus eigener Landwirtschaft
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

ABENDKARTE

Als Aperitif empfehlen wir...

Aperol Sprizz

Lillet Wild Berry

Hugo

Campari / Campari Orange

Martini bianco 4cl

Sherry 4cl

Vorspeisen

Kleiner Nordtiroler Salatschüssel

Lammbeuschl aus eigener Landwirtschaft mit Semmelknödel

Das gibt´s nur bei uns:

Hausgemachtes geräuchertes Hirschcarpaccio aus eigener Jagd mit Balsamicoglace, Pinienkernen und Kren

Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten oder Nudeln

mit Tiroler Leberknödel

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (aus der Pfanne) mit Pommes frites

Holzkechtöpfandl

Schweinerückensteak mit Speck-Pilz-Soße und Käse überbacken, dazu Röstli

Kleines Rumpsteak vom heimischen Rind (200g)

auf Knoblauchtost, mit gebackenen Zwiebeln, frischem Salat und Kräuterbutter

Ohne Fleisch

Die Fischerin

Tiroler Saiblingsfilet mit Salatgarnitur, Ofenkartoffel und Sauerrahm

Tiroler Kasspatzln (8 verschiedene Käsesorten)

mit selbstgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat

Bäurinnenschmaus

Käse -, Spinatknödel und Schlutzkrapfen auf Weißwein-Gemüse-Sauce

Bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet

oder mit Schafskäsewürfeln



Vegan: Bunter Salatteller mit zweierlei veganen Knödeln handgedreht aus der „Knedlerei“ in Berwang

Andy´s Kaiserschmarren frisch zubereitet

mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster

(Wartezeit möglich!)

Es gibt auch gerne kleinere Portionen – Abzug € 1,50

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00

Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers

mit Vanillesauce

mit Vanilleeis

Eispalatschinken - 1 hausgemachter Eispalatschinken

mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

Oder wählen Sie von unserer Eiskarte!

Am Montag und Donnerstag auf Vorbestellung: (mind. 2 Tage vorher)

frisch zubereitete Haxen

vom Lamm aus der eigenen Landwirtschaft (29,00€/Portion)

vom Schwein (25,00€/Portion)



WIR KOCHEN NOCH SELBST!

BEI UNS WIRD REGIONALITÄT UND QUALITÄT GROBGESCHRIEBEN.