



# Wildwochen

**Murmeleragout** aus dem Oberland  
mit Rahmpolenta und Preiselbeeren  
**auch zum Probieren**

**Lammrücken** vom eigenen Berglamm  
mit Gemüsegröstel

**Lammbratli** vom eigenen Berglamm  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**Reh- und Gamsrückenspieß** aus eigener Jagd  
mit Brokkoli, Rösti, Pfifferlingen und Preiselbeeren

**Waidmannsteller** aus eigener Jagd  
Hirschbraten mit Kroketten, Rotkraut, glacierten Maroni und  
Preiselbeeren

**Hirschrückensteak** aus eigener Jagd  
auf Pilzen aus heimischem Wald, mit Kürbiswürfeln aus Haiming,  
hausgemachten Erdäpfelpaunzen und Preiselbeeren

**Stroganoff vom Wildfilet** aus eigener Jagd  
im Nudelnest, dazu Zuckererbsenschoten

**Rehgulasch** aus eigener Jagd  
mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren

**Wildererragout** aus eigener Jagd  
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

**Rimml`s Burger vom Hirsch** aus eigener Jagd  
hausgemacht mit Speck, Käse, dazu Pommes frites

**Unsere Herbst-Desserts findet ihr auf der Dessert Karte!**

Falls Sie an einer Unverträglichkeit der 14 Hauptallergene  
lt. Anhang II der LMIV leiden, bitte melden Sie sich umgehend beim Servicepersonal.

# Speisekarte

## Als Aperitif empfehlen wir...

„Preiselpeter“

- mit Grünem Veltliner, Preiselbeersirup, Preiselbeeren und Minze

Aperol Sprizz

Lillet Wild Berry

Hugo

Campari / Campari Orange

Martini bianco 4cl

Sherry 4cl

## Vorspeisen

Kleine Nordtiroler Salatschüssel

Lammbeschl aus eigener Landwirtschaft  
mit hausgemachtem Semmelknödel

## Das gibt's nur bei uns!

Hausgeräuchertes und mariniertes Hirschcarpaccio  
aus eigener Jagd

## Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten  
mit Speckknödel  
mit Leberknödel vom eigenen Lamm

Tiroler Kürbiscremesuppe vom Haiminger Kürbis

## Hauptspeisen

Bunter Salatteller  
mit geräuchertem Forellenfilet oder mit Schafskäse

Grillteller  
Variation von Grillfleisch, Würstel, Speck, Gemüse und Pommes frites

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

Tiroler Käsespätzle  
mit hausgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat

Schelfalar – heimische Ofenkartoffel mit Bergkäse, Butter und Salat

Andy´s Kaiserschmarren  
frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster



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

Rimmls Marend (kalt)  
Geräuchertes vom Lamm und Wild aus eigener Landwirtschaft,  
Speck, Bergkäse und Brot

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

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00

## Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers  
mit Vanilleeis und Schlagobers

Andy´s Kaiserschmarren kleinere Portion  
frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster

Eispalatschinken - 1 hausgemachter Eispalatschinken  
mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

Kleines Herbst Dessert  
1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Hausgemachter Marillen- oder Zwetschkenknödel - 1 Stück  
(Wartezeit möglich!)

## Wir empfehlen ... Für Genießer und Allergiker

Ziegen Eis vom Ehrwalder Bauern

1 Kugel Eis verschiedene Sorten

1 Kugel Ziegeneis mit hausgemachtem Wildbeerenragout

Ziegenpeterbecher  
3 Kugeln Ziegeneis mit hausgemachtem Wildbeerenragout

## Oder wählen Sie von unserer Eiskarte!



**Wir kochen noch selbst!**  
**Bei uns wird Regionalität und Qualität groß geschrieben.**