



# Wildwochen

**Murmeleragout als Probierportion** aus dem Oberland  
mit Trüffelrahmpolenta und Preiselbeeren

**Hirschhauswurst** aus eigener Jagd  
(1 Paar) mit Sauerkraut, Brot, Senf und Kren

**Lammrücken** vom eigenen Berglamm  
mit Gemüsegröstel

**Bratenduo vom Almschwein und Berglamm** aus eigener Landwirtschaft  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**Reh- und Gamsschnitzel** 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

**Lammragout** aus eigener Landwirtschaft  
mit Gemüse und Trüffelrahmpolenta

**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...

„Herbstzeit“

- Aperitif mit Rotwein, Orangensaft und Grenadine

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 Leberknödel vom eigenen Lamm

Tiroler Kürbiscremesuppe vom Haiminger Kürbis

## Hauptspeisen

Bunter Salatteller  
mit Putenstreifen oder geräuchertem Forellenfilet

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

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.**