



# Wildwochen

**Preiselpeter** – Aperitif mit Preiselbeersirup, Prosecco und Soda

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

**Lammrücken** vom eigenen Berglamm  
mit Gemüsegröstel

**Lamnbratl** vom eigenen Berglamm  
mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel

**Lammragout** aus eigener Landwirtschaft  
mit Gemüse und hausgemachten Spätzle

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

**Hirschleber** aus eigener Jagd  
mit Pfeffersauce, Petersilkkartoffeln, Apfel- und Speckscheibe  
dazu Preiselbeeren

**Wildgröstel** aus eigener Jagd  
mit Gemüse und Spiegelei

**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...**

Aperol Sprizz

Lillet Wild Berry

Hugo

Campari / Campari Orange

Martini bianco 4cl

Sherry 4cl

## **Vorspeisen**

Kleine Nordtiroler Salatschüssel

Lammbeuschl 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

Kürbiscremesuppe vom Haiminger Kürbis

## Hauptspeisen

Bunter Salatteller  
mit geräuchertem Forellenfilet oder mit Schafskäsewürfeln

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

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

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

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00

## Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers  
oder mit Vanilleeis

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

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf

Hausgemachter Zwetschkenknödel - 1 Stück (Wartezeit möglich!)

## Wir empfehlen ... Für Genießer und Allergiker

Ziegen Eis vom Ehrwalder Bauern

1 Kugel Ziegeneis 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.**