

Unsere Empfehlung



Waidmannsteller aus eigener Jagd

Hirschbraten mit Kroketten, hausgemachtem Rotkraut,
glacierten Maroni und Preiselbeeren



Hirschleber aus eigener Jagd

mit Pfeffersauce, Petersilkkartoffeln, Apfel- und Speckscheibe
dazu Preiselbeeren

Holznechtpfandl

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

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

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

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen
oder Vegetarische Variation: mit Schafskäsewürfeln

Stuben-Mixed-Grill

Variationen von Grillfleisch, Würstel, Speck, Gemüse und Pommes frites

Kleines Rumpsteak vom heimischen Rind (200g)
auf Knoblauchtoast, 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

Andy´s Kaiserschmarren frisch zubereitet

mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster

(Wartezeit möglich!)



Vegan: Bunter Salatteller mit zweierlei veganen Knödeln handgedreht 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 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

Schwein

oder Kalb



WIR KOCHEN NOCH SELBST!

BEI UNS WIRD REGIONALITÄT UND QUALITÄT GROBGESCHRIEBEN.