



Aktuelle Empfehlung

„Preiselpeter“	€ 6,50
Aperitif mit Grünem Veltliner, Preiselbeersirup, Preiselbeeren und Minze	
Hirschleber	€ 17,50
aus eigener Jagd mit Petersilkkartoffeln, Apfel- Speckscheibe, Pfeffersauce und Preiselbeeren	
Holz knecht pfandl	€ 18,50
Schweinerückensteak mit Speck-Pilz-Soße und Käse überbacken, dazu Rösti	
Rumpsteak (200g)	€ 25,00
vom heimischen Rind mit Knoblauchtost und Salatgarnitur, dazu Zwiebelring und gebratener Speck	
Almrösti	€ 13,90
mit Tiroler Speck und Almkäse überbacken, dazu Spiegelei	
Eis palats chinken	€ 5,50
1 hausgemachter Eis palats chinken mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	

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	6,00
Lillet Wild Berry	5,70
Hugo	4,60
Campari / Campari Orange	5,10
Martini bianco 4cl	4,90
Sherry 4cl	4,90

Vorspeisen

Knoblauch-Kräuter-Toast	4,00
Kleine Nordtiroler Salatschüssel	5,90
Kaminwurzeln aus eigener Landwirtschaft mit Brot, Senf und Kren	8,00

Das gibt's nur bei uns! 14,00

Hausgeräuchertes und mariniertes Hirschcarpaccio
aus eigener Jagd

Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindssuppe	mit Kräuterfrittaten	4,90
	mit Tiroler Speckknödel	5,50
	mit Leberknödel vom eigenen Lamm	5,50

Hauptspeisen

€

Rimml's Burger vom Hirsch aus eigener Jagd mit Speck, Käse und Pommes frites	14,00
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen oder mit Schafskäse oder mit geräuchertem Forellenfilet	13,90
Grillplatte Variationen von Grillfleisch, Würstel, Speck, Gemüse und Pommes frites	17,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	13,90

Ohne Fleisch

Die Fischerin Tiroler Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Ofenkartoffel, Sauerrahmsauce und Salatgarnitur	23,00
Tiroler Käsespätzle mit selbstgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat	11,90
Bäurinnenschmaus Käse -, Spinatknödel und Schlutzkrapfen auf Weißwein-Gemüse-Sauce	14,20
Andy's Kaiserschmarren frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster	13,00

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

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00

Auf Vorbestellung: (mind. 2 Tage vorher)

frisch zubereitete Haxen vom Schwein, Kalb oder eigenem Lamm
mit Beilagen nach Wahl!

Desserts

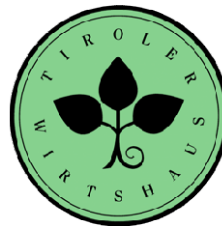
€

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers	5,00
mit Vanilleeis und Schlagobers	5,30
Andy´s Kaiserschmarren als kleine Portion frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster	11,50

Wir empfehlen ... Für Genießer und Allergiker

Ziegen Eis vom Ehrwalder Bauern	
1 Kugel Eis verschiedene Sorten	3,00
Ziegenpeterbecher mit hausgemachtem Beerenragout	8,90

Oder wählen Sie von unserer Eiskarte!



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