



Aktuelle Empfehlung

Sommerfrische - Aperitifempfehlung

Limoncello-Spritz

Limoncello, Weißwein, Soda, Zitrone, Minze

Alkoholfreier Zitronen-Aperitif:

Zitronensirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Soda, Minze

Bärlauch

von unserem Hausberg dem Hönig

Hausgemachte Bärlauchcremesuppe

Bärlauchspätzle

mit Gorgonzolasauce und Tomaten

Außerdem:

Schnitzel „Wiener Art“ vom Lamm

aus eigener Landwirtschaft,
mit Kartoffelsalat oder Pommes

Almrösti

mit Tiroler Speck und Almkäse überbacken,
dazu Spiegelei

Vanille trifft Marille

1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Marillenröster

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

Knoblauch-Kräuter-Toast

Kleine Nordtiroler Salatschüssel

Kaminwurzeln (1 Paar) aus eigener Landwirtschaft mit Kren, Senf und Brot

Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

mit Leberknödel vom eigenen Lamm

Hauptspeisen

Bunter Salatteller

mit gebratenen Putenstreifen oder mit geräuchertem Forellenfilet
oder vegetarisch mit Schafskäsewürfeln

Grillplatte

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

Rimml's Burger vom Hirsch aus heimischer Jagd
mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salatblatt
und hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites

Ohne Fleisch

Tiroler Käsespätzle (8 verschiedene Käsesorten)
mit selbstgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat

Bäurinnenschmaus
Käse -, Spinatknödel und Schlutzkrapfen auf Weißwein-Gemüse-Sauce

Andy´s Kaiserschmarren (Wartezeit möglich)
frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster



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

Zur Marend

Marendplatte
Variation mit Speck, Wurst, Käse, Senf, Kren, Butter und Brot

Schweizer Wurstsalat
mit Wurst und Käse, dazu Brot

Kaminwurzeln (1 Paar) aus eigener Landwirtschaft
mit Kren, Senf und Brot

Es gibt auch gerne kleinere Portionen – Abzug € 1,50
Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00

Auf Vorbestellung (mindestens 2 Tage vorher):

frisch zubereitete Haxen
vom Lamm aus der eigenen Landwirtschaft (29,50€/Portion)
oder vom Schwein (26,00€/Portion)

oder Lammrücken aus eigener Landwirtschaft
mit Gemüsegröstel (31,90€)

Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers
mit Vanilleeis

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

Andy´s Kaiserschmarren als kleine Portion (Wartezeit möglich)
frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster

Wir empfehlen ... Für Genießer und Allergiker

Ziegen Eis vom Ehrwalder Bauern

1 Kugel Ziegen-Eis verschiedene Sorten

Ziegenpeterbecher mit hausgemachtem Beerenragout

Oder wählen Sie von unserer Eiskarte!



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