



Unsere Empfehlung



Hirschleber aus heimscher Jagd

€ 22,90

mit Pfeffersauce, Petersilkartoffeln, Apfel- und Speckscheibe
dazu Preiselbeeren

Venison liver from local hunting
with pepper sauce, parsley potatoes, apple and bacon slices, served
with cranberries

Vorspeise: Kürbiscremesuppe

€ 7,50

Hausgemacht, vom Kürbis aus Haiming

Starter: Pumpkin cream soup

Homemade, from pumpkins grown in Haiming

Hirtenpfandl

€ 23,90

Lammragout aus eigener Landwirtschaft
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

Lamb ragout from our own farm
with homemade spaetzle and vegetables

Almrösti

€ 19,90

mit Tiroler Speck und Almkäse überbacken, dazu Spiegelei

Grated and fried potatoes topped with Tyrolean bacon and alpine
cheese, served with a fried egg

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	8,00
Lillet Wild Berry	8,00
Hugo	7,50
Campari / Campari Orange	7,50
Martini bianco 4cl	6,20
Sherry 4cl	5,80

Vorspeisen

Kleiner Nordtiroler Salatschüssel <i>Small mixed salad</i>	7,30
Rote Beete Carpaccio mit Schafskäsewürfeln und Balsamicoglaze <i>Beetroot carpaccio with feta cheese and balsamic glaze</i>	14,00
Lammbeuschl aus eigener Landwirtschaft mit Semmelknödel <i>Lamb heart and lung from our own farm, finely garnished with bread-dumpling</i>	13,50
Hausgemachtes geräuchertes Hirschcarpaccio aus heimischer Jagd mit Balsamicoglaze, Pinienkernen und Kren <i>Homemade smoked venison carpaccio from local hunters with balsamic glaze, pine nuts, and horseradish</i>	16,90

Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindssuppe <i>Broth soup</i>	mit Kräuterfrittaten oder Nudeln <i>with thinly sliced pancakes or with noodles</i>	6,90
	mit Lammleberknödel aus eigener Landwirtschaft <i>with liver dumpling from our own farm</i>	7,20

Hauptgerichte

€

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (aus der Pfanne) mit Pommes frites 19,00
Schnitzel from pork „Viennese style“ (pan fried) with french fries

Holzkehntpfandl
Schweinerückensteak mit Speck-Pilz-Soße und Käse Überbacken, dazu Rösti 23,90
Pork loin steak with bacon and mushroom sauce, topped with cheese and served with rösti

Rumpsteak (200g) vom heimischen Rind
auf Knoblauchtost, mit gebackenen Zwiebeln,
frischem Salat und Kräuterbutter 33,00
*Rump steak (200g) from local beef,
on garlic toast, with baked onions, fresh salad, and herb butter*

Die Fischerin
Tiroler Forellenfilet mit Salatgarnitur, Ofenkartoffel und Sauerrahm 27,00
Tyrolean trout fillet with salad garnish, baked potato, and sour cream

Am Montag und Donnerstag auf Vorbestellung: (mind. 2 Tage vorher)

frisch zubereitete Haxen
vom Lamm aus der eigenen Landwirtschaft (30€/Portion)
vom Schwein (27€/Portion)

oder Lammrücken aus eigener Landwirtschaft
mit Gemüsegröstel (33€)

*On Mondays and Thursdays, available by advance order
(at least 2 days in advance):
Freshly prepared knuckles of lamb from our own farm (€30/serving)
of pork (€27/serving)*

*or saddle of lamb from our own farm
with vegetable potatoe hash (€33)*

Ohne Fleisch

€

Tiroler Kasspatzln (8 verschiedene Käsesorten)
mit selbstgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat 18,90
Tyrolean cheese spaetzle (8 types of cheese) with crispy onions and green salad

Bäurinnenschmaus
Hausgemachte Käse -, Spinatknödel und Schlutzkrapfen
auf Weißwein-Gemüse-Sauce 19,20
Homemade cheese, spinach dumplings and Schlutzkrapfen (spinach and cheese filled pasta dough) served with a white wine-vegetable sauce

Bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet
oder mit Schafskäsewürfeln 18,20
*Colorful salad plate with smoked trout fillet
or with feta cheese*



Vegan: Bunter Salatteller mit zweierlei veganen Knödeln
handgedreht aus der „Knedlerei“ in Berwang 20,00
*Vegan: Colorful salad plate with two types of vegan dumplings
handmade by the “Knedlerei” in Berwang*

Andy´s Kaiserschmarren frisch zubereitet
mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschenröster 16,00
(Wartezeit möglich!)
*Andy's homemade Kaiserschmarren with apple sauce and stewed plums - may
take a little longer!*

Es gibt auch gerne kleinere Portionen – Abzug € 1,50 *Small portion € -1,50*

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,- *Side dish change € 1,-*

Für extra Zutaten bei allergiebedingten Anpassungen, erlauben wir uns € 2,-
zu verrechnen. *Extra ingredients for allergy-related adjustments € 2,-*

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers oder Vanilleeis 8,00
Homemade apple strudel with whipped cream or ice cream

mit Vanillesauce 8,50
with vanilla sauce

Eispalatschinken - 1 hausgemachter Eispalatschinken 7,50
mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne
*Icecream pancake - 1 homemade pancake
with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*