



## Unsere Empfehlung



### **Waidmannsteller aus heimischer Jagd**

€ 30,90

Hirschbraten mit Kroketten, hausgemachtem Rotkraut,  
glacierten Maroni und Preiselbeeren

Roast venison from local hunting with croquettes, homemade red  
cabbage, glazed chestnuts, and cranberries

### **Vorspeise: Kürbiscremesuppe**

€ 7,50

Hausgemacht, vom Kürbis aus Haiming

Starter: Pumpkin cream soup

Homemade, from pumpkins grown in Haiming

### **Hirschleber aus heimischer 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

### **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
Knoblauch – Kräutertoast <i>Garlic – herb toast</i>	7,00
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*

Holzkechtpfandl  
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 Knoblauchtoast, 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*