



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 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

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 Balsamicoglace <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 au eigener Landwirtschaft <i>with liver dumpling from our own farm</i>	7,20

Hauptgerichte

€

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

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

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

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

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 Zwetschkenröster
(Wartezeit möglich!) 16,00
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 8,00
Homemade apple strudel
mit Schlagobers oder Vanilleeis
with whipped cream or ice cream

mit Vanillesauce 8,50
with vanilla sauce

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