



Aktuelle Empfehlung

Sommerfrische - Aperitifempfehlung

Erdbeer-Limetten-Mojito

Rum, Erdbeer-Limetten Sirup, Soda, Minze

€ 8,00

Strawberry-Lime Mojito

Rum, strawberry-lime syrup, soda water, mint

Alkoholfreier Erdbeer-Limetten Spritzer:

Erdbeer-Limetten Sirup, Tonic Water, Soda, Minze

€ 6,90

Non-Alcoholic Strawberry-Lime Spritzer:

Strawberry-lime syrup, tonic water, soda water, mint

Bärlauch

von unserem Hausberg dem Hönig

Wild garlic from our local mountain, the Hönig

Hausgemachte Bärlauchcremesuppe

€ 7,50

Homemade Wild Garlic Cream Soup

Bärlauchspätzle

€ 18,90

mit Gorgonzolasauce und Tomaten

Wild Garlic Spätzle with Gorgonzola Sauce and Tomatoes

Außerdem:

Bauern-Ente aus Brand

€ 23,90

mit Schupfnudeln und hausgemachtem Rotkraut

Farm-raised duck from Brand

served with potato noodles and homemade red cabbage

Erdbeer-Dessert

€ 6,90

1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Strawberry Dessert: 1 scoop of vanilla ice cream with fresh strawberries

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	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

Knoblauch – Kräutertoast <i>Garlic – herb toast</i>	7,00
Kleiner Nordtiroler Salatschüssel <i>Small mixed salad</i>	7,30
Kaminwürzen (1 Paar) aus eigener Landwirtschaft, mit Kren, Senf und Brot <i>Smoked sausages (1 pair) from our own farm, served with horseradish, mustard, and bread</i>	11,00

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

Hauptspeisen

€

Bunter Salatteller mit Putenstreifen oder mit geräuchertem Forellenfilet oder mit Schafskäsewürfeln
Colorful salad plate with turkey stripes or with smoked trout fillet or with feta cheese

18,20

Grillplatte
Variation von Grillfleisch, Würstel, Speck, Gemüse und Pommes frites
Selection of grilled meat, sausages, bacon, vegetables, and french fries

23,50

Rimml's Burger vom Hirsch aus heimischer Jagd, mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salatblatt und hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites
Ski burger made from locally hunted venison, with bacon, cheese, tomatoes, onions, lettuce, and homemade sauce, served with french fries

20,90

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

19,00

Ohne Fleisch

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

18,90

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

19,20

Andy's Kaiserschmarren frisch zubereitet (Wartezeit möglich!) mit hausgemachtem Apfelsauce und Zwetschkenröster
Andy's homemade Kaiserschmarren with apple sauce and stewed plums - may take a little longer

16,00



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

20,00

Zur Marend – *Cold dishes*

€

Marendplatte 16,00
Variation mit Speck, Wurst, Käse, Senf, Kren, Butter und Brot
Platter with variation from bacon, sausage, cheese, mustard, horseradish, butter, and bread

Schweizer Wurstsalat mit Wurst und Käse, dazu Brot 13,00
Swiss sausage salad with sausage and cheese, served with bread

Kaminwürzen (1 Paar) aus eigener Landwirtschaft, mit Kren, Senf und Brot 11,00
Smoked sausages (1 pair) from our own farm, served with horseradish, mustard, and bread

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 ingrediets for allergy-related adjustments € 2,-*

Auf Vorbestellung: (mind. 2 Tage vorher)

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

*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)*

Desserts

€

Hausgemachter Apfelstrudel <i>Homemade apple strudel</i>	mit Schlagobers oder Vanilleeis <i>with whipped cream or ice cream</i>	8,00
Eispalatschinken - 1 hausgemachter Eispalatschinken mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne <i>Icecream pancake - 1 homemade pancake with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>		7,50
Andy's Kaiserschmarren als kleine Portion (Wartezeit möglich) frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster <i>Andy's homemade Kaiserschmarren as a small portion with apple sauce and stewed plums - may take a little longer</i>		14,40

Wir empfehlen ... Für Genießer und Allergiker

Ziegen Eis vom Ehrwalder Bauern

Goat's Milk Ice Cream from the farmer in Ehrwald

1 Kugel Ziegen-Eis verschiedene Sorten

1 scoop of goat's milk ice cream (different flavors)

4,20

Ziegenpeterbecher mit hausgemachtem Beerenragout

*Goat's Milk Ice Cream Cup - 3 scoops of goat's milk ice cream with
homemade berry compote*

12,90

Oder wählen Sie von unserer Eiskarte!

Or choose from our ice cream menu!



Wir kochen noch selbst!

Bei uns wird Regionalität und Qualität groß geschrieben.