



## HERBSTKULINARIUM ♦ SPEISEKARTE

♦ TIROLER KÜCHE · HEIMISCHE PRODUKTE · EIGENE LANDWIRTSCHAFT ♦

### Als Aperitif empfehlen wir ...

|                                                                                                                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Aperol Sprizz                                                                                                                                                                                                     | 8,00 € |
| Lillet Wild Berry                                                                                                                                                                                                 | 8,00 € |
| Hugo                                                                                                                                                                                                              | 7,50 € |
| Campari Soda / Campari Orange                                                                                                                                                                                     | 7,50 € |
| Martini bianco · 4 cl                                                                                                                                                                                             | 6,20 € |
| Sherry · 4 cl                                                                                                                                                                                                     | 5,80 € |
| „Omas Heuwasser“ – Rotwein, Himbeersirup, Soda<br>· inspiriert von Omas Klassiker zur Heuernte<br>“Grandma’s Hay Water” – Red wine, raspberry syrup and soda<br>· inspired by Grandma’s classic hay-harvest drink | 7,50 € |

### Vorspeisen *Starters*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kleine Nordtiroler Salatschüssel <i>Small mixed salad</i>                                                                                                                                                                                                                                                    | 7,30 €  |
| Rote-Beete-Carpaccio – hausgemacht und mariniert, mit Fetakäse und Zwiebeln<br><i>Homemade marinated beetroot carpaccio with feta cheese and onions</i>                                                                                                                                                      | 14,00 € |
| Lammbeschl aus eigener Landwirtschaft – mit hausgemachtem Semmelknödel<br><i>Traditional lamb offal stew from our own farm, served with a homemade bread dumpling</i>                                                                                                                                        | 14,50 € |
| Hausgeräuchertes und mariniertes Hirschcarpaccio – aus heimischer Jagd mit Brot<br><i>Homemade smoked and marinated venison carpaccio from locally hunted venison</i>                                                                                                                                        | 16,00 € |
| Vorspeisen-Variation aus eigener Landwirtschaft und heimischer Jagd – Lammbeschl, Lammgrammelschmalz, Hirschcarpaccio und Kaminwürsten, mit Brot<br><i>Starter selection from our farm and local hunting: lamb offal stew, lamb crackling lard, venison carpaccio and smoked sausages, served with bread</i> | 17,90 € |

Falls Sie an einer Unverträglichkeit der 14 Hauptallergene lt. Anhang II der LMIV leiden, bitte melden Sie sich umgehend beim Servicepersonal.

## Hausgemachte Suppen *Homemade Soups*

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten<br><i>Rich beef broth with sliced herb pancakes</i>        | 6,90 € |
| Kürbiscremesuppe vom Haiminger Kürbis<br><i>Creamy pumpkin soup made with pumpkins from Haiming</i> | 7,50 € |
| Rollgerstelsuppe (vegetarisch)<br><i>Pearl barley soup (vegetarian)</i>                             | 7,50 € |

## WILDWOCHEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Vorspeise: Murmeleragout aus dem Oberland – mit Trüffelrahmpolenta und Preiselbeeren<br><i>Appetizer: Marmot ragout from the Oberland with truffle cream polenta and cranberries</i>                                                                                                      | 17,90 € |
| Lammrücken vom eigenen Berglamm – mit Gemüsegröstel aus Kartoffeln aus Wildermieming<br><i>Lamb saddle from our own mountain lamb, served with fried potatoes and vegetables</i>                                                                                                          | 36,00 € |
| Lammbratl vom eigenen Berglamm – mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel<br><i>Roast mountain lamb from our own farm, served with sauerkraut and homemade bread dumpling</i>                                                                                                        | 24,00 € |
| Reh- und Gamsrückenspieß aus heimischer Jagd – mit Brokkoli, Rösti, Pfifferlingen und Preiselbeeren<br><i>Roe deer and chamois skewer from local hunting, with broccoli, rösti, chanterelles and cranberries</i>                                                                          | 36,00 € |
| Hirschrückensteak aus heimischer Jagd – mit heimischen Pilzen, Kürbiswürfeln aus Haiming, hausgemachtem Rollgerstelrisotto und Preiselbeeren<br><i>Venison saddle steak from local hunting, with local mushrooms, pumpkin from Haiming, homemade pearl barley risotto and cranberries</i> | 38,00 € |
| Stroganoff vom Wildfilet aus heimischer Jagd – Filetspitzen vom Hirsch mit Pilzen, im Nudelnest, dazu Kohlsprossen<br><i>Venison fillet Stroganoff with mushrooms, served in a nest of pasta with Brussels sprouts</i>                                                                    | 36,00 € |
| Hirschleber aus heimischer Jagd – mit Pfeffersauce, Petersilkartoffeln, Apfel- und Speckscheibe, dazu Preiselbeeren<br><i>Venison liver from local hunting with pepper sauce, parsley potatoes, apple and bacon, served with cranberries</i>                                              | 23,90 € |
| Wildgröstel aus heimischer Jagd – Gröstel vom Hirsch mit Kartoffeln, Gemüse und Spiegelei<br><i>Tyrolean-style fried potatoes with venison and vegetables, topped with a fried egg</i>                                                                                                    | 20,90 € |
| Rimml's Burger vom Hirsch aus heimischer Jagd – mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salatblatt und hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites<br><i>Rimml's venison burger with bacon, cheese, tomato, onion, lettuce and homemade sauce, served with French fries</i>                       | 20,90 € |

# HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

Bunter Salatteller – mit geräuchertem Forellenfilet oder Schafskäsewürfeln 18,20 €  
*Mixed salad with smoked trout fillet or diced feta cheese*

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein – mit Pommes frites 19,00 €  
*Pork schnitzel "Viennese style" with French fries*

Tiroler Käsespätzle – mit hausgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat 18,90 €  
*Tyrolean cheese spätzle with homemade crispy onions and green salad*

Schelfalar – gekochte Kartoffel (mit Schale) aus Wildermieming, 13,50 €  
dazu Bergkäse und Salat  
*Boiled potatoes in their skins from Wildermieming, served with mountain cheese and salad*

Herbstliche Kürbispasta – Spaghetti mit hausgemachtem Kürbisragout, 17,00 €  
Parmesan und Fetawürfeln  
*Autumn pumpkin pasta: spaghetti with homemade pumpkin ragout, Parmesan and diced feta*

Andy's Kaiserschmarren – frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus 16,00 €  
und Zwetschkenröster  
*Freshly prepared Kaiserschmarren with homemade apple sauce and plum compote*

 Bunter Salatteller mit zweierlei veganen Knödeln 20,20 €  
– aus der „Knedlerei“ in Berwang  
*Mixed salad with two varieties of vegan dumplings from the "Knedlerei" in Berwang*

Marend (Kalte Platte) – Variation mit Speck, Wurst, Käse, Senf, Kren, 16,50 €  
Butter und Brot  
*Tyrolean cold platter with bacon, sausage, cheese, mustard, horseradish, butter and bread*

Gerne servieren wir auch kleinere Portionen – Abzug € 1,50.  
*Smaller portions are available on request – deduction € 1.50.*

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00.  
*Side dish changes: supplement € 1.00.*

Für extra Zutaten bei allergiebedingten Anpassungen erlauben wir uns, € 2,00 zu verrechnen.  
*For extra ingredients required for allergy-related adjustments, we charge € 2.00.*

**Bei uns kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und von Hand!**



# SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hausgemachter Apfelstrudel – mit Schlagobers oder Vanilleeis<br><i>Homemade apple strudel with whipped cream or vanilla ice cream</i>                                                   | 8,00 € |
| Eispalatschinken – 1 Stück, mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne<br><i>Homemade ice cream pancake with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i> | 7,50 € |
| 1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Marillenröster<br><i>1 scoop of vanilla ice cream with homemade apricot roaster</i>                                                                | 5,90 € |
| 1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf<br><i>1 scoop of vanilla ice cream with homemade rum-soaked fruit</i>                                                                      | 7,20 € |
| Hausgemachter Zwetschkenknödel – 1 Stück (Wartezeit möglich!)<br><i>Homemade plum dumpling – 1 piece (may take a little time)</i>                                                       | 7,90 € |

## **Ziegen-Eis vom Ehrwalder Bauern** *Goat's milk ice cream from the local farmer in Ehrwald*

|                                                                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 Kugel Ziegeneis – verschiedene Sorten<br><i>1 scoop of goat's milk ice cream – various flavors</i>                                                                         | 4,30 €  |
| 1 Kugel Ziegeneis mit hausgemachtem Wildbeerenragout<br><i>1 scoop of goat's milk ice cream with homemade wild berry compote</i>                                             | 5,90 €  |
| Ziegenpeterbecher – 3 Kugeln Ziegeneis mit hausgemachtem Wildbeerenragout<br><i>“Ziegenpeter” sundae: 3 scoops of goat's milk ice cream with homemade wild berry compote</i> | 13,00 € |

## **Süßweine** *Sweet wines*

|                                                                                                                                                                                         |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Spätlese Cuvée, Burgenland QW, süß – Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland, Österreich<br><i>Sweet late-harvest cuvée from Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland, Austria</i> | 4,90 €<br>1 Glas |
| Flür Roséweinlikör – Weingut Flür, Tarrenz/Tirol, Österreich<br><i>Flür rosé wine liqueur from Weingut Flür, Tarrenz/Tyrol, Austria</i>                                                 | 3,00 €<br>2 cl   |