

AUF GEHT'S

...a bissl was zum anfangen...

Hausgemachter Hirschspeck mit Honigmelone	12,20
Ofenkartoffel mit Sauerrahm auf Salatbett	9,40
Tomate-Mozarella mit Balsamicodressing und Brot	7,80
Gemischter Beilagensalat 5,90 groß	8,10
Carpaccio vom heimischen Rind mit Himbeer-Olivenöl-Dressing, Parmesanspänen und Pinienkernen	15,10

SUPPEN

„ohne SuppE - merkt euch das! - Macht das Essen
Keinen SPass.“

Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,70
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	4,90



JETZT Wird's Wild...



All das Bangen, das Hungern und die Pein aus Angst um die Taille, das muss doch nicht sein! Fröhlich genießen bei guter Figur, denn Wildfleisch ist mager, von Fett keine Spur!“

Das Wild lebt frei in der Natur in heimischen Wäldern, hat Bewegungsfreiheit, eine abwechslungsreiche Ernährung und das wirkt sich auch auf das Fleisch aus. Wildfleisch ist fettarm und reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine zeitgemäße und gesundheitsbewusste Ernährung. Wildbret stammt von stressfrei aufgewachsenen Tieren, die in natürlicher Umwelt gelebt und sich von natürlichen Gräsern und Kräutern ernährt haben. Deshalb zeichnet es sich im Vergleich mit dem Fleisch von Schlachttieren durch einen außerordentlichen Wohlgeschmack aus. Darüber hinaus ist es aufgrund der kurzen Transportwege und der schonenden Art des Erlegens frischer, und die Kühlkette, welche maßgeblich für die Qualität von Fleisch verantwortlich ist, wird nicht unterbrochen.

Wir freuen uns sehr und sind stolz darauf, Ihnen ausschließlich Wild aus heimischen Wäldern anbieten zu können!

Wildragout mit Semmelknödel und Blaukraut | 15,20

Zart rosa gebratener Rehrücken auf Kirschrahmsauce,

dazu Kartoffelcroquetten und Broccoli | 28,90

Hirschkalbsrückensteak auf Zweigeltsauce, dazu Kartoffelgebäck und

ein Gemüsebouquet | 27,60

Wildererpfandl – Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne serviert,

Eierschwammerlsauce, Spätzle und Blaukraut | 21,00

Wildburger – saftiges faschiertes Laibchen vom Reh mit Speck,

dazu Rotkrautsalat | 17,90

Hirschkalbsleber geröstet mit Speckscheiben, dazu Röstkartoffeln | 18,20

Weitere Wildgerichte finden Sie auf unserer Tageskarte



JETZT Geht's um Was...

...a bsonders Gschmackei...

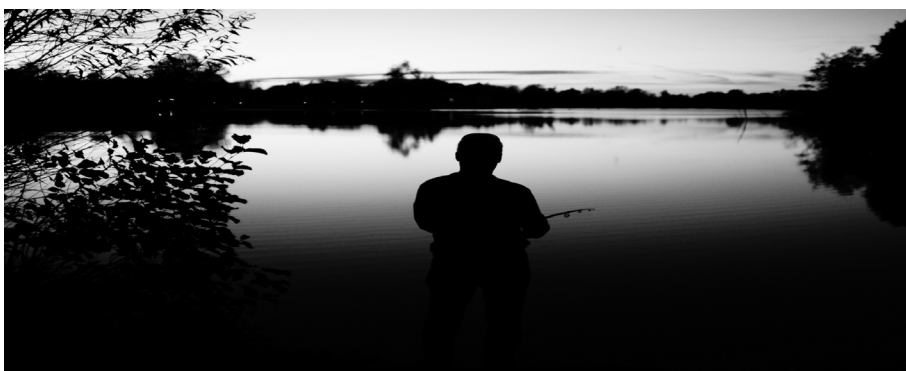
Filet vom heimischen Almochsen mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Kartoffelwedges und Gemüse	32,40
Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	22,40
Basilikumnudeln - Putenbruststreifen in Rahmsauce mit Bandnudeln	15,90
Kasspatzl in der Pfanne serviert, dazu grünen Salat	16,60
Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffeln oder Pommes	20,40
Wiener Schnitzel wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites	
vom Schwein	17,50
vom Kalb	23,70
von der Pute	20,10
Bunter Salatteller wahlweise mit gebackenen Hühnerbruststreifen oder gebratenen Putenbruststreifen	16,80

FISCHE

Im Großen Wasser fängt man Große, im kleinen Wasser gute Fische...

... deshalb kommen unsere Forellen aus den klarsten Tiroler Gebirgsseen – man schmeckt es – versprochen!

Wir bereiten die Forellen auf <u>Müllerin Art</u> zu, dazu reichen wir Blattsalat und Kartoffeln	20,30
Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	19,10



UND NACHER

„wer nicht genießt wird ungenießbar“

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus	
als Dessert	10,90
als Hauptspeise	14,20
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinken - pro Stück	4,60
Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce und Schlagrahm	9,00
Bergkäse von der Schönangeralm, Wildschönau	10,50

UND ALS FIÜSSIGES DESSERT zu empfehlen...

2cl von...

Hausbrand - Obstler vom Eibenthalhof, Kirchberg	3,80
Vogelbeerschnaps vom Eibenthalhof	7,20
Marillenbrand - Erber, Brixen	3,30
Pfanner Williamsbirne	3,40

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben

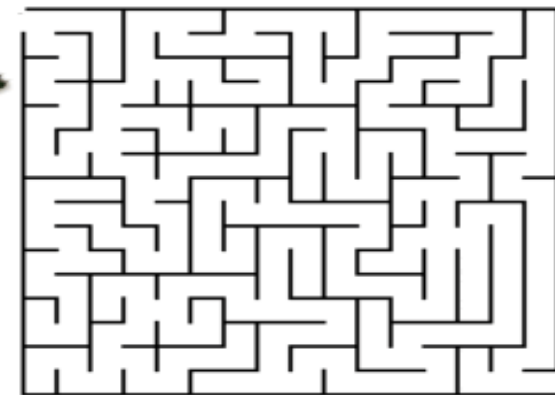


Für die kleinen Gäste

- „**Raumschiff Enterprise**“ - Nudeln mit Tomatensauce 6,40
- „**Biene Maja**“ - Frankfurter-Würstel mit Pommes frites 7,30
- „**Nils Holgersson**“ – Hausgemachte Kalbsbratwürstl
mit viiiiiieeeeeelllll Ketchup 6,10
- „**Flipper**“ - Fischstäbchen mit Kartoffeln oder
Pommes frites 7,80
- „**Pippi Langstrumpf**“ - Schnitzerl mit Pommes 11,00
- „**Pinnocchio**“ - Putenschnitzerl mit Reis oder Nudeln 10,40
- „**Heidi**“ - Semmelknödel oder Spätzle mit Sauce 5,20



www.kostenlose-Ausmalbilder.de



Das schafft man nur gemeinsam....

...und auf Vorbestellung....

Chateaubriand

mit Sauce Bearnaise, dazu drei
Beilagen Ihrer Wahl - pro Person 42,00

Kirchenwirt – „Jagdherrenplatte“

Reh-, Hirsch- und Gamsfilet mit Steinpilz- und
Pfifferlingrahmsauce, dazu 3 Beilagen Ihrer
Wahl - pro Person 38,00

Schweinshaxe

klassisch serviert mit Semmelknödel
und Sauerkraut - pro Person 23,00

Fondue

Rinds,- Schweine,- und Putenfilet mit
verschiedenen Saucen, fein garniert, dazu
Pommes frites und Salat - pro Person 37,00



HEISSE LIEBE (Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne) 6,50

WALDFRUCHTBECHER (Fruchteissorten mit heimischen Waldbeeren garniert, dazu Schlagsahne) 7,10

COUPE DANMARK (der Klassiker unter den Eisbechern, cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce, dazu Schlagsahne) 6,40

BANANENSPLIT 7,60

GEMISCHTES EIS mit Sahne 4,60 ohne Sahne 4,10
Ihre Wahl: Zitrone, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss



NUSSKNACKER (fein garnierte Nusseisorten mit Schlagsahne) 6,30

KINDERBECHER (lustig garniertes Eis) 4,90

SCHATZKISTE (mit Vanille und Schokolade gefüllte Schatzkiste, darf gerne mit nach Hause genommen werden) 4,80



AND THAT'S KIND OF THE SAME THING



KUGEL EIS 1,40
PORTION SAHNE 0,50