

AUF GEHT'S

...a bissl was zum anfangen...

Hausgemachter Hirschspeck mit Honigmelone	16,00
Carpaccio vom Rind mit Himbeer-Olivenöldressing, Bergkäsespänen und Pinienkernen	15,00
Carpaccio vom heimischen Hirsch mit Steinpilzmarinade, Olivenöl und Parmesanspänen	15,50
Gemischter Beilagensalat	6,80

SUPPEN

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

Rindssuppe mit Frittaten	5,90
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	6,40



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 | 17,00

Zart rosa gebratener Rehrücken auf Kirschrahmsauce,
dazu Kartoffelcroquetten und Broccoli | 34,00

Rehfiletgeschnetzeltes in Eierschwammerlrahmsauce, Mandelbällchen
und Gemüse | 30,00

Hirschkalbsrückensteak auf Zweigeltsauce, dazu Kartoffelwedges und
Speckbohnen | 32,00

Wildererpfandl – Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne serviert,
| 26,00
Steinpilzsauce, Spätzle und Blaukraut

Geröstete Hirschkalbsleber mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen,
dazu Röstkartoffeln | 17,80

Wildburger mit Rotkrautsalat, dazu Wedges | 19,40

Weitere Wildgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tagesempfehlung

JETZT Geht's um Was...

...a bsonders Gschmackei...

Filet vom heimischen Almochsen mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Kartoffelwedges und Gemüse	37,00
Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	26,00
Kasspatzl, in der Pfanne serviert, dazu grünen Salat	14,00
Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffeln oder Pommes	21,00
Wiener Schnitzel wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites	
vom Schwein	19,00
vom Kalb	24,00
von der Pute	20,00
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen	16,00

FISCHE

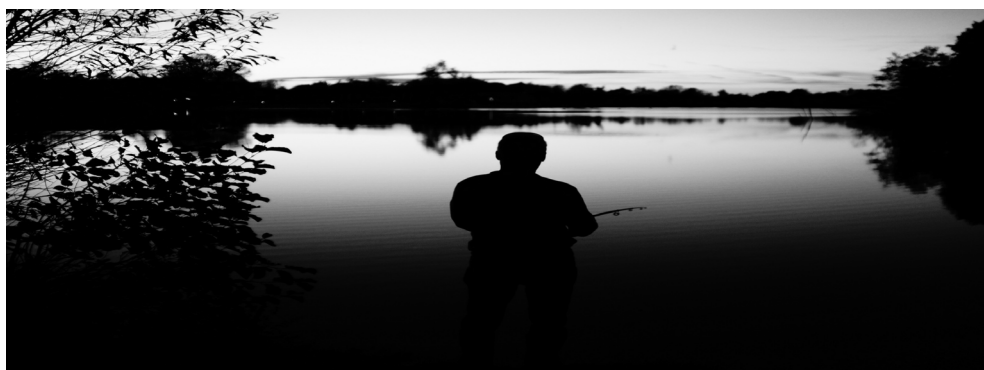
Im Großen Wasser fängt man Große, im kleinen Wasser gute Fische...

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

Je nach Wunsch bereiten wir die Forellen auf *Müllerin Art* zu,

dazu reichen wir Blattsalat und Kartoffeln |21,00

Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln |19,00



UND NACHER

„wer nicht genießt wird ungenießbar“

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus	
als Dessert	10,50
als Hauptspeise	13,00
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke - pro Stück	
4,50	
Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne und Schokoladensauce	
	8,70
Bergkäse von der Schönangeralm, Wildschönau	10,40

UND ALS FLÜSSIGES DESSERT ZU EMPFEHLEN...

2cl von...

Hausbrand - Obstler vom Eibenthalhof, Kirchberg	3,60
Marillenbrand - Erber, Brixen	3,10
Pfanner Williams Birne	
3,30	
Wildschönauer Krautinger	4,40

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben.

