



Willkommen in unserem „Tiroler Wirtshaus“

Wild aus der Eigenjagd, Forellen aus heimischen Gewässern und die regionale, zeitgemäße Küche, sind die drei Trümpfe, die wir in unserem Speisenangebot ausspielen können.

Dorfnähe, zentrale Lage in einem der beliebtesten Erholungsgebiete Tirols, Ausflugsmöglichkeiten in unglaublich großer Auswahl, ein traumhaftes Skigebiet und familiäre Betreuung sind unsere Pluspunkte im Beherbergungsbereich.

Wir danken für Ihren Besuch und hoffen, auch Sie als Freund unseres Hauses gewinnen zu können.

Ihre Wirtsleute
Familie Gröderer mit Mitarbeitern
Mitglied der „Tiroler Wirtshauskultur“

AUF GEHT'S

...a bissl was zum anfangen...

Hausgemachter Hirschspeck mit Honigmelone			11,20
Carpaccio vom Rind mit Himbeer- Olivenöl-Dressing, Parmesanspänen und Pinienkernen			13,80
Carpaccio vom heimischen Hirsch mit Steinpilzölmarinade, dazu Bergkäsespäne			12,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm auf Salatbett			9,30
mit hausgemachtem, gebratenem Speck			12,50
Gemischter Beilagensalat	4,90	groß	7,002

SUPPEN

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

Rindssuppe mit Frittaten	4,80
Rindssuppe mit Kaspreßknödel	5,40
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	5,10
Wildpüreesuppe	5,80



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 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 frischen 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	13,80
Zart rosa gebratener Rehrücken auf Kirschrahmsauce, dazu werden Kartoffelcroquetten und Broccoli serviert	26,60
Hirschkalbsrückensteak auf Zweigeltsauce, dazu reichen wir Kartoffelgebäck und ein Gemüsebouquet	25,90
Wildererpfandl – Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne mit Steinpilzsauce serviert, klassisch dazu – Spätzle und Blaukraut	18,80
Geröstete Hirschkalbsleber mit Speck, Zwiebel und Pfifferlingen, mit Röstkartoffeln serviert	13,90



Weitere Wildgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tagesempfehlung.

JETZT Geht's um Was...

...a b'onders Gschmackei...

Filet vom heimischen Almochsen (250g), wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Kartoffelwedges und feines Gemüse	28,40
Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	18,90
Basilikumnudeln - Bandnudeln in Rahmsauce mit Putenbruststreifen	12,90
Tiroler Leber mit Tomaten- und Speckscheiben, dazu Reis	12,60
Kasspatzl, in der Pfanne serviert, dazu einen grünen Salat	11,80
Cordon bleu vom Schwein mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites	16,40
Wiener Schnitzel wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites serviert	
vom Schwein	15,50
vom Kalb	19,50
von der Pute	16,10
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen oder gebratenen Putenbruststreifen	12,80
Gemischtes Gegrilltes (Schwein, Rind, Pute, Würstl) Serviert mit Pommes frites und Salat	16,70
Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	16,90



UND NACHER

„wer nicht genießt wird ungenießbar“

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus	
als Dessert	7,80
als Hauptspeise	10,60
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke - pro Stück	3,90
Apfelkiachl mit Zimtzucker und Vanilleeis	6,80
Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce und Schlagrahm	7,90
Bergkäse von der Schönangeralm, Wildschönau	8,40

UND ALS FLÜSSIGES DESSERT zu empfehlen...

2cl von...

Hausbrand - Obstler vom Eibenthalhof, Kirchberg	3,20
Marillenbrand - Erber, Brixen	2,80
Pfanner Williams Birne	3,20
Wildschönauer Krautinger	4,10

Weitere Dessertvorschläge finden Sie in unserer Eiskarte sowie auf der Tagesempfehlung.

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben.



Für die kleinen Gäste

„Raumschiff Enterprise“

Nudeln mit Tomatensauce 5,80

„Biene Maja“

Würstel mit Pommes frites 6,40

„Flipper“

*Fischstäbchen mit Kartoffeln oder
Pommes frites 6,80*

„Pippi Langstrumpf“

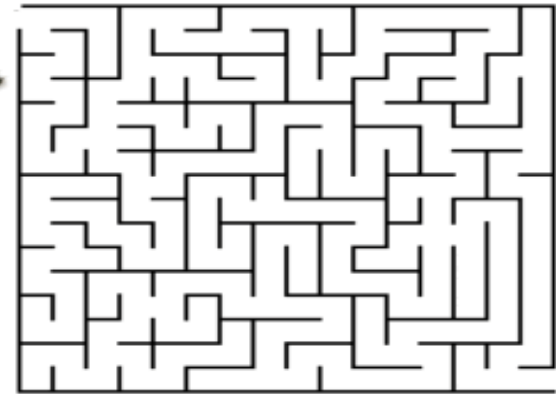
*Schnitzerl mit Kartoffeln oder
Pommes frites 7,20*

„Pinnocchio“

Putenschnitzerl mit Reis oder Nudeln 7,50

„Heidi“

Semmelknödel oder Spätzle mit Sauce 4,20



Das schafft man nur gemeinsam....

...und auf Vorbestellung....

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise, dazu drei Beilagen Ihrer Wahl - pro Person	32,00
Kirchenwirt – „Jagdherrenplatte“, Reh-, Hirsch- und Gamsfilet mit Steinpilz- und Pfifferling-rahmsauce, dazu 3 Beilagen Ihrer Wahl - pro Person	34,50
Kalbshaxe mit Reis, Kartoffeln und Gemüse pro Person	26,50
Schweinshaxe klassisch serviert mit Knödel und Kraut pro Person	15,80
Rehkitzkeule im Ganzen gebraten mit Mandelbällchen, Kartoffelcroquetten, Gemüse und Blaukraut pro Person	26,00
Fondue – Rinds,- Schweine,- und Putenfilet mit verschiedenen Saucen, fein garniert, dazu Pommes frites - pro Person	31,00