



HOTEL-RESTAURANT

Willkommen in unserem „Tiroler Wirtshaus“

Ganzjährig 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.

Wer die gemütliche Atmosphäre eines persönlich geführten Hauses mit gelebter Tiroler Gastlichkeit schätzt, wird sich bei uns wohl fühlen. 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			14,00
Carpaccio vom Rind mit Himbeer- Olivenöl-Dressing, Parmesanspänen und Pinienkernen			16,80
Carpaccio vom heimischen Hirsch mit Steinpilzölmarinade, dazu Bergkäsespäne			15,50
Gemischter Beilagensalat	5,50	groß	7,50

SUPPEN

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

Rindssuppe mit Frittaten	6,20
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	7,00



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	16,00
Zart rosa gebratener Rehrücken auf Kirschrahmsauce, dazu werden Kartoffelcroquetten und Broccoli serviert	33,00
Hirschkalbsrückensteak auf Zweigeltsauce, dazu reichen wir Kartoffelgebäck und ein Gemüsebouquet	31,00
Wildererpfandl – Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne mit Steinpilzsauce serviert, klassisch dazu – Spätzle und Blaukraut	25,00
Geröstete Hirschkalbsleber mit Speck, Zwiebel und Pfifferlingen, mit Röstkartoffeln serviert	17,50
Wildburger vom heimischen Wild mit Rotkrautsalat und Käse, dazu Wedges	16,80

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	32,00
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, dazu Speckbohnen	21,90
Kasspatzl, in der Pfanne serviert, dazu einen grünen Salat	13,50
Cordon bleu vom Schwein mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites	21,80
Wiener Schnitzel wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites serviert	
vom Schwein	19,50
vom Kalb	28,50
von der Pute	20,50
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbrust- oder Putenstreifen	14,80
Gemischtes Gegrilltes (Schwein, Rind, Pute, Würstl)	
serviert mit Pommes frites und Salat	19,70
Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	18,90



UND NACHER

„wer nicht genießt wird ungenießbar“

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus	
als Dessert	12,00
als Hauptspeise	14,00
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke - pro Stück	4,80
Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne und Schokoladensauce	8,90
Bergkäse von der Schönangeralm, Wildschönau	11,00

UND ALS FLÜSSIGES DESSERT zu empfehlen...

2cl von...

Hausbrand - Obstler vom Eibenthalhof, Kirchberg	3,90
Marillenbrand - Erber, Brixen	3,50
Pfanner Williams Birne	3,60
Wildschönauer Krautinger	5,00

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben



Das schafft man nur gemeinsam....

...und auf Vorbestellung...

Chateaubriand

mit Sauce Bearnaise, dazu drei
Beilagen Ihrer Wahl - pro Person 43,00

Kirchenwirt – „Jagdherrenplatte“

Reh-, Hirsch- und Gamsfilet mit Steinpilz- und
Pfifferlingrahmsauce, dazu 3 Beilagen Ihrer
Wahl - pro Person 39,00

Schweinshaxe

klassisch serviert mit Semmelknödel
und Sauerkraut - pro Person 24,00

Fondue

Rinds,- Schweine,- und Putenfilet mit
verschiedenen Saucen, fein garniert, dazu
Pommes frites und Salat - pro Person 38,00

**WIR VERKAUFEN IHNEN GERNE
AUS EIGENER PRODUKTION:**

-SCHINKEN



- SPECK



-HIRSCHSPECK

FLASCHENÖFFNER „REH“

FUCHS- ODER MARDERFELLE

**TROPHÄEN VON HIRSCH, GAMS
UND REH**

**- HAUSGEMACHTER
LATSCHENZAPFENLIKÖR**

**UND WEITERE NETTE
MITBRINGSEL**

