



## Unsere Empfehlung

### **Kürbiscremesuppe**

Hausgemacht vom Haiminger Kürbis

### **Waidmannsteller aus eigener Jagd**

Hirschbraten mit Tiroler Kartoffeln, hausgemachtem Rotkraut, glacierten Maroni und Preiselbeeren

### **Hirschleber aus eigener Jagd**

mit Pfeffersauce, Petersilkartoffeln, Apfel- und Speckscheibe dazu Preiselbeeren

### **Almrösti**

mit Tiroler Speck und Almkäse überbacken, dazu Spiegelei

### **Auf Vorbestellung:**

Lammrücken aus eigener Landwirtschaft  
mit Gemüsegröstel

# ABENDKARTE

## **Als Aperitif empfehlen wir...**

Aperol Sprizz

Lillet Wild Berry

Hugo

Campari / Campari Orange

Martini bianco 4cl

Sherry 4cl

## **Vorspeisen**

Knoblauch-Kräuter Toast

Kleiner Nordtiroler Salatschüssel

Lammbeuschl aus eigener Landwirtschaft mit Semmelknödel

Hausgemachtes geräuchertes Hirschcarpaccio aus eigener Jagd  
mit Balsamicoglaze, Pinienkernen und Kren

## **Hausgemachte Suppen**

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten oder Nudeln

mit Tiroler Leberknödel

## **Hauptgerichte**

Holzkechtpfandl

Schweinerückensteak mit Speck-Pilz-Soße und Käse überbacken, dazu Rösti

Grillteller

Variation von Grillfleisch (Schwein, Rind, Pute)

mit Würstel, Speck, Gemüse und Pommes

Rumpsteak (200g) vom heimischen Rind

auf Knoblauchtost, mit gebackenen Zwiebeln, Speck,  
Kräuterbutter und Salatgarnitur

