



Aktuelle Empfehlung

Sommerfrische - Aperitifempfehlung

Orancello

Limoncello, Orangensaft, Soda, Minze

Limoncello, orange juice, soda, mint

€ 8,00

Alkoholfreier Orangen-Spritzer:

Minzsirup, Orangensaft, Soda, Minze

Non-Alcoholic Orange-Spritzer: Mint syrup, orange juice, soda, mint

€ 6,90

Bärlauch

von unserem Hausberg dem Hönig

Wild garlic from our local mountain, the Hönig

Hausgemachte Bärlauchcremesuppe

Homemade Wild Garlic Cream Soup

€ 7,50

Bärlauchspätzle

mit Gorgonzolasauce und Tomaten

Wild Garlic Spätzle with Gorgonzola Sauce and Tomatoes

€ 18,90

Außerdem,

Saiblingsfilet aus Lechaschau

mit Ofenkartoffel, Sauerreahmsauce und Salatgarnitur

Char Fillet with Baked Potato, Sour Cream Sauce, and a Side Salad

€ 28,00

Hirschleber aus heimischer Jagd

mit Pfeffersauce, Petersilkkartoffeln, Apfel- und

Speckscheibe dazu Preiselbeeren

Venison Liver from local hunt with pepper sauce, parsley potatoes, apple and bacon slices, and cranberries

€ 22,90

Erdbeer-Dessert

1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Strawberry Dessert: 1 scoop of vanilla ice cream with fresh strawberries

€ 6,90

Falls Sie an einer Unverträglichkeit der 14 Hauptallergene

lt. Anhang II der LMIV leiden, bitte melden Sie sich umgehend beim Servicepersonal.

Speisekarte

Als Aperitif empfehlen wir ...	€
Aperol Sprizz	8,00
Lillet Wild Berry	8,00
Hugo	7,50
Campari / Campari Orange	7,50
Martini bianco 4cl	6,20
Sherry 4cl	5,80

Vorspeisen

Knoblauch – Kräutertoast <i>Garlic – herb toast</i>	7,00
Kleiner Nordtiroler Salatschüssel <i>Small mixed salad</i>	7,30
Kaminwürsten (1 Paar) aus eigener Landwirtschaft, mit Kren, Senf und Brot <i>Smoked sausages (1 pair) from our own farm, served with horseradish, mustard, and bread</i>	11,00

Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindsuppe <i>Broth soup</i>	mit Kräuterfrittaten oder Nudeln <i>with thinly sliced pancakes or with noodles</i>	6,90
	mit Lammleberknödel aus eigener Landwirtschaft <i>with liver dumpling from our own farm</i>	7,20

Hauptspeisen

€

Bunter Salatteller mit Putenstreifen oder mit geräuchertem Forellenfilet
oder mit Schafskäsewürfeln
*Colorful salad plate with turkey stripes or with smoked trout fillet
or with feta cheese*

18,20

Grillplatte
Variation von Grillfleisch, Würstel, Speck, Gemüse und Pommes frites
Selection of grilled meat, sausages, bacon, vegetables, and french fries

23,50

Rimml's Burger vom Hirsch aus heimischer Jagd, mit Speck, Käse,
Tomaten, Zwiebeln, Salatblatt und hausgemachter Sauce,
dazu Pommes frites
*Ski burger made from locally hunted venison, with bacon, cheese, tomatoes, onions,
lettuce, and homemade sauce, served with french fries*

20,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (aus der Pfanne) mit Pommes frites
Schnitzel from pork „Viennese style“ (pan fried) with french fries

19,00

Ohne Fleisch

Tiroler Kasspatzln (8 verschiedene Käsesorten)
mit selbstgemachten knusprigen Zwiebeln und grünem Salat
*Tyrolean cheese spaetzle (8 types of cheese) with crispy onions and green
salad*

18,90

Bäurinnenschmaus
Hausgemachte Käse -, Spinatknödel und Schlutzkrapfen
auf Weißwein-Gemüse-Sauce
*Homemade cheese, spinach dumplings and Schlutzkrapfen (spinach and
cheese filled pasta dough) served with a white wine-vegetable sauce*

19,20

Andy's Kaiserschmarren frisch zubereitet (Wartezeit möglich!)
mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschenröster
*Andy's homemade Kaiserschmarren with apple sauce and stewed plums -
may take a little longer*

16,00



Vegan: Bunter Salatteller mit zweierlei veganen Knödeln
handgedreht aus der „Knedlerei“ in Berwang
*Vegan: Colorful salad plate with two types of vegan dumplings
handmade by the “Knedlerei” in Berwang*

20,00

Zur Marend – Cold dishes

€

Marendplatte

16,00

Variation mit Speck, Wurst, Käse, Senf, Kren, Butter und Brot

Platter with variation from bacon, sausage, cheese, mustard, horseradish, butter, and bread

Schweizer Wurstsalat mit Wurst und Käse, dazu Brot

13,00

Swiss sausage salad with sausage and cheese, served with bread

Kaminwürsten (1 Paar) aus eigener Landwirtschaft, mit Kren, Senf und Brot

11,00

Smoked sausages (1 pair) from our own farm, served with horseradish, mustard, and bread

Es gibt auch gerne kleinere Portionen – Abzug € 1,50 *Small portion € -1,50*

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,- *Side dish change € 1,-*

Für extra Zutaten bei allergiebedingten Anpassungen, erlauben wir uns € 2,- zu verrechnen. *Extra ingredients for allergy-related adjustments € 2,-*

Auf Vorbestellung: (mind. 2 Tage vorher)

frisch zubereitete Haxen

vom Lamm aus der eigenen Landwirtschaft (30€/Portion)

vom Schwein (27€/Portion)

Available by advance order (at least 2 days in advance):

*Freshly prepared knuckles of lamb from our own farm (€30/serving)
of pork (€27/serving)*

Desserts

€

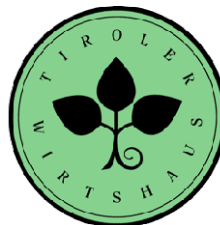
Hausgemachter Apfelstrudel <i>Homemade apple strudel</i>	mit Schlagobers oder Vanilleeis <i>with whipped cream or ice cream</i>	8,00
Eispalatschinken - 1 hausgemachter Eispalatschinken mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne <i>Icecream pancake - 1 homemade pancake with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>		7,50
Andy's Kaiserschmarren als kleine Portion (Wartezeit möglich) frisch zubereitet mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster <i>Andy's homemade Kaiserschmarren as a small portion with apple sauce and stewed plums - may take a little longer</i>		14,40

Wir empfehlen ... Für Genießer und Allergiker

Ziegen Eis vom Ehrwalder Bauern <i>Goat's Milk Ice Cream from the farmer in Ehrwald</i>		
1 Kugel Ziegen-Eis verschiedene Sorten <i>1 scoop of goat's milk ice cream (different flavors)</i>		4,20
Ziegenpeterbecher mit hausgemachtem Beerenragout <i>Goat's Milk Ice Cream Cup - 3 scoops of goat's milk ice cream with homemade berry compote</i>		12,90

Oder wählen Sie von unserer Eiskarte!

Or choose from our ice cream menu!



Wir kochen noch selbst!

Bei uns wird Regionalität und Qualität groß geschrieben.