



**Was auf
den *Teller*
kommt.**



Wir kochen *frisch, saisonal* und mit dem, was die *Region* gerade zu bieten hat. Deshalb kann es immer wieder kleine Änderungen oder besondere *Empfehlungen* geben.

Sprecht unser Team gerne an – wir *beraten* Euch bei Allergenen, Unverträglichkeiten und *individuellen* Wünschen.

Entdeckt,
was schmeckt.



Wurst Jause

mit frischem Brot und Butter,
dazu verschiedene Tiroler Wurstspezialitäten

14,50

Käse Jause

mit frischem Brot und Butter,
dazu verschiedene Käsespezialitäten

14,50

Süße Jause

mit frischem Brot und Butter,
dazu verschiedene süße Spezialitäten

14,50

Gemischte Jause

mit frischem Brot und Butter,
dazu verschiedene Wurst-, Käse- und süße Spezialitäten

14,50

Täglich 9:00–16:30 Uhr

Unser Jausen Frühstück

Zwei Spiegeleier in der Pfanne dazu frisches Brot & Butter

wahlweise auf Tiroler Speck

7,50
+ 2,50

Rührei aus 2 Eiern, dazu Brot & Butter

wahlweise auf Tiroler Speck

7,50
+ 2,50

Hausgemachtes Brot

mit Tiroler Schinken und selbstgeschobenem Braten

6,50

Käsebrod

belegt mit Heumilchkäse und saisonalem Grünzeug

6,50

Obstsalat pur

heimisch, saisonal und ein bisschen exotisch

8,50

Naturjoghurt mit Obstsalat und Fruchtmark von Waldbeeren

(vegan möglich)

9,50

Täglich 9:00–16:30 Uhr

Unser Frühstück

Dreierlei Hausbutter 7,00
Tomaten-, Kräuter- und Frühlingsbutter,
dazu frisch gebackenes Brot

Frittatensuppe 6,00
vom Rind

Tomatensuppe 6,00
mit geröstetem Hausbrot

Spaghetti Bolognese 16,50
gezupft aus der geschmorten Rinderbeinscheibe,
dazu geriebener Parmesan

Spaghetti mit Tomatensoße 9,00
wahlweise mit Parmesan + 2,00

Täglich 12:00–15:00 Uhr

Unsere
Mittagskarte

Schnitzel Wiener Art mit Preißelbeeren & Beilagensalat 19,50

wahlweise mit

- + Pommes Frites [oder]
- + Bratkartoffeln [oder]
- + Petersilienkartoffeln [oder]
- + Kartoffel-Gurkensalat [oder]
- + Tiroler Krautsalat

Backhendl 18,00

mit Kartoffel-Gurkensalat

Gemischte Tiroler Salatplatte

mit unserem frischen Hausdressing,
dazu zwei Scheiben Brot.

- pur 13,50
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,50
- mit Fetakäse 16,50

Täglich 12:00–15:00 Uhr

Unsere Mittagskarte

Nudeln 7,50
mit Tomatensoße

Hähnchenschnitzel 9,00
mit Pommes Frites

Hähnchennuggets 9,00
mit Pommes Frites

Spätzle 9,00
mit Bratensoße

Räuberteller gratis

Täglich ab 12:00 Uhr (bis 12 Jahre)

Madln & Buben

Frisch gebackene Waffeln

Natur oder mit Puderzucker	5,50
+ mit Schlagobers	+ 1,50
+ mit Vanilleeis	+ 1,00
+ mit heißen Kirschen	+ 3,00
+ mit allem	+ 5,00

Hausgebackener Blechkuchen

(täglich wechselnd)	
je Stück	4,50
mit Schlagobers	6,00

Kaiserschmarrn

mit Apfelsmus und wahlweise mit oder ohne Rosinen (vegan möglich)	
<i>Frisch zubereitet – daher ca. 30 Minuten Vorlaufzeit</i>	
klein	9,50
groß	13,50

Täglich 14:30–17:00 Uhr

Kaffee &
Mehlspeisen

Dreierlei Hausbutter 7,00
Tomaten-, Kräuter- und Frühlingsbutter,
dazu frisch gebackenes Brot

Frittatensuppe 6,00
vom Rind

Tomatensuppe 6,00
mit geröstetem Hausbrot

Hausgemachter Krautsalat  4,50
weiß oder rot (vegan)

Rindercarpaccio 17,00
mit Rucola, Parmesan, Zitrone, Olivenöl, Salz und frischem Pfeffer

Bruschetta der Saison 8,50
mit 2 Scheiben geröstetem Hausbrot

Gemischte Tiroler Salatplatte
mit unserem frischen Hausdressing,
dazu zwei Scheiben Brot
pur 13,50
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,50
mit Fetakäse 16,50

Abendkarte, täglich ab 17:00 Uhr

Vorspeisen & Salate

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren & Beilagensalat

27,00

wahlweise mit
+ Pommes Frites [oder]
+ Bratkartoffeln [oder]
+ Petersilienkartoffeln [oder]
+ Kartoffel-Gurkensalat [oder]
+ Tiroler Krautsalat

Tiroler Gröstlpfanne

18,50

Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck und zwei Spiegeleier

Gemüse-Gröstlpfanne

18,50

Bratkartoffeln, Zwiebeln und zwei Spiegeleier (vegan möglich)

Gebackener Tagesfisch

auf Anfrage

mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartar

Backhendl

18,00

mit Kartoffel-Gurkensalat

Geschmorte Ochsenbacke

27,00

mit Buttergemüse und Kartoffelstampf

Käsespätzle

16,50

mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat (vegan möglich)

Abendkarte, täglich ab 17:00 Uhr

Hauptgänge

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und wahlweise mit oder ohne Rosinen (vegan möglich)
Frisch zubereitet – daher ca. 30 Minuten Vorlaufzeit.

klein

9,50

groß

13,50

Hausgemachter Tiroler Apfelstrudel

8,50

mit Vanillesoße oder Vanilleeis (vegan möglich)

Cup Dänemark

8,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße

Eiskaffee gerührt

7,50

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne (vegan möglich)

Täglich ab 17:00 Uhr

Nachtisch



Zwischen zwei Gängen. Zwischen zwei
Gesprächen. Zwischen dem, was war, und dem,
was kommt. Hier ist *Raum* zum Innehalten.

Ein Ort wie *zuhause*.

Hier ist *immer* was los.

Rebe & Flamme

25.07.2026

Manche Abende sind einfach dafür gemacht, zusammenzukommen, anzustoßen und das Leben zu genießen.

Am 25. Juli laden wir Euch von 16:00 bis 23:00 Uhr zu einem besonderen Weinabend mitten im Grünen ein. Gemeinsam entdecken wir die Weine, die uns bei unseren Verkostungen begeistert haben und die heute unsere Weinkarte prägen. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte – und genau diese möchten wir mit Euch teilen.

Dazu servieren wir eine Vielzahl kleiner Köstlichkeiten aus unserer Küche. Und weil Genuss für uns auch am Feuer beginnt, steht unser Küchenchef Bobo zusätzlich draußen am Grill und sorgt für besondere Geschmackserlebnisse unter freiem Himmel.

Freut Euch auf einen Abend voller Lieblingsweine, ehrlichem Handwerk, gutem Essen und entspannter Atmosphäre. Ein Abend zum Probieren, Genießen, Austauschen und Bleiben.

Im Preis enthalten sind außerdem VELTINS Pils, Softdrinks, Wasser, Kaffeespezialitäten sowie eine ausgewählte Spirituose.

130,00 € pro Person

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Tickets sind ab dem 12.06.2026 online erhältlich unter:
www.waldgeschwister.com

Unser Event



Ein Ort wie *zuhause*.