



Wenn draußen die Tage kürzer werden
und es im *Wald* langsam ruhiger wird, darf es
drinnen umso *gemütlicher* werden.

Unsere *Küche* begleitet Euch durch den Herbst
und Winter mit ehrlichen, herzhaften *Gerichten*,
wärmenden Aromen und allem, was die Saison gerade
Schönes hervorbringt. Wir *kochen frisch*, mit viel Liebe
und bevorzugt mit Zutaten aus *unserer Region*.
Deshalb darf sich unsere Karte auch immer wieder
ein wenig verändern – je nachdem, was gerade wächst,
geerntet wird oder uns besonders gut gefällt.

Neben unseren Gerichten auf der Karte gibt es
deshalb immer wieder *saisonale Empfehlungen* und
kleine Besonderheiten. *Fragt unser Team* gerne danach.

Und natürlich sind wir auch bei Allergenen,
Unverträglichkeiten oder individuellen Wünschen
für Euch da. Sprecht uns einfach an.

Denn am Ende geht es für uns nicht nur darum, was auf
dem Teller liegt. Sondern um eine gute *Zeit miteinander*,
ums Genießen und um dieses schöne Gefühl:

Hier bin ich *willkommen*.

Wurst Jause

14,50

mit frischem Brot und Butter,
dazu verschiedene Tiroler Wurstspezialitäten

Käse Jause

14,50

mit frischem Brot und Butter,
dazu verschiedene Käsespezialitäten

Süße Jause

14,50

mit frischem Brot und Butter, dazu verschiedene süße Spezialitäten
sowie eine kleine Portion Obstsalat

Gemischte Jause

14,50

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

Gerne bringen wir Dir gegen einen Aufpreis von 0,50 €
eine weitere Scheibe Brot.

Täglich 09:00 – 14:30 Uhr (Samstag und Sonntag ab 10:00 Uhr)

Unser Jausen Frühstück

Zwei Spiegeleier in der Pfanne dazu frisches Brot & Butter

wahlweise auf Tiroler Speck

8,00
+ 2,50

Rührei aus 3 Eiern, dazu Brot & Butter

wahlweise auf Tiroler Speck

8,00
+ 2,50

Extra Portion Rührei aus 3 Eiern

+ 4,00

Extra Portion 2 Spiegeleier

+ 4,00

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 & Fruchtmark von Waldbeeren

(vegan möglich)

9,50

Täglich 09:00 – 14:30 Uhr (Samstag und Sonntag ab 10:00 Uhr)

Unser Frühstück

Dreierlei Hausbutter 7,00
eine saisonal wechselnde Auswahl hausgemachter Butter,
dazu frisch gebackenes Brot

Frittatensuppe 8,00
vom Rind

Hokaido-Kürbiscrèmesuppe 7,00
mit Kokos, Ingwer, Kürbiskernöl und Kürbiskernen (Vegan)

Tomatensuppe 6,00
mit geröstetem Hausbrot

Spaghetti Bolognese 18,50
gezupft aus der geschmorten Rinderbeinscheibe,
dazu frisch geriebener Parmigiano Reggiano
Extra-Schälchen mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano + 4,50

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

Täglich 12:00 – 14:30 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

Backendl 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 karamellisiertem Ziegenkäse 18,50

Täglich 12:00 – 14:30 Uhr

Unsere Mittagskarte

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

klein	9,50
groß	13,50

Täglich 12:00 – 16:30 Uhr

Kaffee &
süße Auszeit

Nudeln 7,50
mit Tomatensoße

Hähnchenschnitzel 9,00
mit Pommes Frites

Hähnchennuggets 9,00
mit Pommes Frites

Spätzle 9,00
mit Bratensoße

Pommes 4,50

Mayo oder Ketchup je 0,50

Räuberteller gratis

Täglich von 12:00 – 14:30 Uhr und ab 17:00 Uhr
(für Kinder bis 12 Jahre)

Madln &
Buben



Der *Abend* beginnt.

Ab 17:00 Uhr gilt unsere Abendkarte.
Ihr findet sie auf den folgenden Seiten.
Unsere Frühstücks- und Mittagsgerichte
verabschieden sich dann für heute aus der Küche
und sind ab diesem Zeitpunkt nicht mehr *bestellbar*.

Freut Euch auf unsere *Abendgerichte*
und lasst Euch von unserer Auswahl inspirieren.

Schön, dass Ihr da seid – lasst es Euch *gut gehen*.

Täglich ab *17:00* Uhr

Abendkarte

Dreierlei Hausbutter 7,00
eine saisonal wechselnde Auswahl hausgemachter Butter,
dazu frisch gebackenes Brot

Frittatensuppe 6,00
vom Rind

Hokaido-Kürbiscrèmesuppe 7,00
mit Kokos, Ingwer, Kürbiskernöl und Kürbiskernen (Vegan)

Tomatensuppe 6,00
mit geröstetem Hausbrot

Hausgemachter Krautsalat 4,50
weiß oder rot (vegan)

Karamellisierter Ziegenkäse 17,00
mit Portweifeige und Salatbouquet

Bruschetta der Saison 8,50
mit 3 Scheiben geröstetem Baguette (Vegan)

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

Abendkarte, täglich ab 17:00 Uhr

**Vorspeisen
& Salate**

Kalbsschnitzel in handgeriebener, hauseigener Brotpanade 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

Wahlweise mit:

gezapftem Schweinebraten

+ 6,50

oder knusprig gebratenem Panhas aus der Region

+ 6,50

Gemüse-Gröstlpfanne

18,50

Bratkartoffeln, Zwiebeln und zwei Spiegeleier (vegan möglich)

Schupfnudelpfanne

18,50

mit geröstetem Rosenkohl und Szegediner Kraut

Extra: Portion Kräuterseitlinge

+ 3,50

Gebackener Tagesfisch

auf Anfrage

mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartar

Backhendl

18,00

mit Kartoffel-Gurkensalat

Abendkarte, täglich ab 17:00 Uhr

Hauptgänge

Spaghetti Bolognese 18,50

gezupft aus der geschmorten Rinderbeinscheibe,
dazu frisch geriebener Parmigiano Reggiano

Extra-Schälchen mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano + 4,50

Geschmorte Ochsenbacke 27,00

mit Kirschkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln

Wildschweinragout 32,50

mit geschwenkten Spätzle, gebratenen Kräuterseitlingen,
hausgemachter Portweinbirne und Preiselbeeren

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat

nach Tiroler Art (kräftig, Bergkäse & Emmentaler) 16,50

oder nach Herner Art (mild, Gouda & Mozzarella) 16,50

vegane Variante 21,00

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

Bellini Crème brûlée

8,50

mit hausgemachter roter Grütze

Hausgemachte Schokotarte

11,50

mit Tagessorbet (vegan & glutenfrei)

Topfenknödel

8,50

mit Nussbutter und hausgemachtem Zwetschgenröster

Täglich ab 17:00 Uhr

Nachtisch



Ein Ort wie *zuhause*.