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 Früh*stück*

Zwei Spiegeleier in der Pfanne dazu frisches Brot & Butter — 8,00

wahlweise auf Tiroler Speck + 2,50

Rührei aus 3 Eiern, dazu Brot & Butter — 8,00

wahlweise auf Tiroler Speck + 2,50

Extra Portion Rührei aus 3 Eiern + 4,00
Extra Portion 2 Spiegeleier + 4,00

Hausgemachtes Brot — 6,50

mit Tiroler Schinken und selbstgeschobenem Braten

Käsebrot — 6,50

belegt mit Heumilchkäse und saisonalem Grünzeug

Obstsalat pur — 8,50

heimisch, saisonal und ein bisschen exotisch

Naturjoghurt mit Obstsalat & Fruchtmark von Waldbeeren — 9,50

(vegan möglich)

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

Unser Früh*stück*

Waldgeschwister

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

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 Mittags*karte*

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 karamellisiertem Ziegenkäse	18,50

Täglich *12:00 – 14:30* Uhr

Unsere Mittags*karte*

Waldgeschwister

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 mit Tomatensoße	7,50
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	9,00
Hähnchennuggets mit Pommes Frites	9,00
Spätzle mit Bratensoße	9,00
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

Waldgeschwister

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 Portweinfeige und Wildkräutersalat

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 & Sal*ate*

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:
gezupftem 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

Waldgeschwister

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 Kirschrotkohl 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

Nach*tisch*

Ein Ort wie *zuhause*.