



HOTEL-RESTAURANT

## WILLKOMMEN IN UNSEREM „TIROLER WIRTSHAUS“

Ganzjährig Wild aus der Eigenjagd, Forellen aus heimischen Gewässern und die regionale, zeitgemäße Küche, sind die drei Trümpfe, die wir in unserem Speisenangebot ausspielen können.

Dorfnähe, zentrale Lage in einem der beliebtesten Erholungsgebiete Tirols, Ausflugsmöglichkeiten in unglaublich großer Auswahl, ein traumhaftes Skigebiet und familiäre Betreuung sind unsere Pluspunkte im Beherbergungsbereich.

Wer die gemütliche Atmosphäre eines persönlich geführten Hauses mit gelebter Tiroler Gastlichkeit schätzt, wird sich bei uns wohl fühlen. Wir danken für Ihren Besuch und hoffen, auch Sie als Freund unseres Hauses gewinnen zu können.

Ihre Wirtsleute Familie Gröderer mit Mitarbeitern

# DAS SCHAFFT MAN NUR GEMEINSAM....

...und auf Vorbestellung....

## **Chateaubriand**

mit Sauce Bearnaise, dazu drei  
Beilagen Ihrer Wahl - pro Person 46,00

## **Kirchwirt – „Jagdherrenplatte“**

Reh-, Hirsch- und Gamsfilet mit Steinpilz- und  
Pfifferlingrahmsauce, dazu 3 Beilagen Ihrer  
Wahl - pro Person 41,00

## **Schweinschaxe**

klassisch serviert mit Semmelknödel  
und Sauerkraut - pro Person 25,00

## **Fondue**

Rinds,- Schweine,- und Putenfilet mit  
verschiedenen Saucen, fein garniert, dazu  
Pommes frites und Salat - pro Person 39,00

## AUF GEHT'S

...A BISSL WAS ZUM ANFANGEN...

Hausgemachter Hirschspeck mit Honigmelone			14,50
Carpaccio vom Rind mit Himbeer- Olivenöl-Dressing, Parmesanspänen und Pinienkernen			17,00
Carpaccio vom Hirsch mit Steinpilzölmarinade, dazu Bergkäsespäne			
Gemischter Beilagensalat	7.00	groß	9,00

## SUPPEN

„OHNE SUPPE - MERKT EUCH DAS! -  
MACHT DAS ESSEN KEINEN SPASS.“

Rindssuppe mit Frittaten	6,50
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	7,20
Kaspressknödelsuppe	7,50



## JETZT WIRD'S WILD...



**All das Bangen, das Hungern und die Pein aus Angst um die Taille, das muss doch nicht sein! Fröhlich genießen bei guter Figur, denn Wildfleisch ist mager, von Fett keine Spur!“**

**Das Wild lebt frei in der Natur in heimischen Wäldern, hat Bewegungsfreiheit, eine abwechslungsreiche Ernährung und das wirkt sich auf das Fleisch aus.**

**Wildfleisch ist fettarm und reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine zeitgemäße und gesundheitsbewusste Ernährung. Wildbret stammt von stressfrei aufgewachsenen Tieren, die in natürlicher Umwelt gelebt und sich von frischen Gräsern und Kräutern ernährt haben. Deshalb zeichnet es sich im Vergleich mit dem Fleisch von Schlachttieren durch einen außerordentlichen Wohlgeschmack aus. Darüber hinaus ist es aufgrund der kurzen Transportwege und der schonenden Art des Erlegens frischer, und die Kühltette, welche maßgeblich für die Qualität von Fleisch verantwortlich ist, wird nicht unterbrochen.**

**Wir freuen uns sehr und sind stolz darauf, Ihnen ausschließlich Wild aus heimischen Wäldern anbieten zu können!**

Wildragout mit Semmelknödel und Blaukraut	17,00
Zart rosa gebratener Rehrücken auf Kirschrahmsauce, dazu werden Kartoffelcroquetten und Broccoli serviert	35,00
Hirschkalbsrückensteak auf Zweigeltsauce, dazu reichen wir Kartoffelgebäck und ein Gemüsebouquet	32,00
Wildererpfandl –Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne mit Steinpilzsauce serviert, klassisch dazu Spätzle und Blaukraut	26,50
Geröstete Hirschkalbsleber mit Speck, Zwiebel und Pfifferlingen, mit Röstkartoffeln serviert	19,00
Wildburger vom heimischen Reh mit Rotkrautsalat und Käse, dazu Wedges	18,50

## JETZT GEHT'S UM WAS...

### ...A B'SONDERS GSCHMACKEI...

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, dazu Speckbohnen	24,00
Kasspatzl, in der Pfanne serviert, dazu einen grünen Salat	15,50
Cordon bleu vom Schwein mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites	24,50
Wiener Schnitzel wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites serviert	
vom Schwein	21,50
von der Pute	22,50
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen	16,00
Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	19,50
Currygemüse mit Reis	16,40
mit Pute	21,40
Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Salatbouquet	15,70

## UND NACHER

### „WER NICHT GENIEßT WIRD UNGENIEßBAR“

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus	
als Dessert	13,00
als Hauptspeise	15,00
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke - pro Stück	5,20
Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne und Schokoladensauce	9,20
Bergkäse von der Schönangeralm, Wildschönau	11,50

**HEISSE LIEBE** (Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne) 8,50



**WALDFRUCHTBECHE**R (Fruchteissorten mit heimischen Waldbeeren garniert, dazu Schlagsahne) 9,00

**COUPE DANMARK** (der Klassiker unter den Eisbechern, cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce, dazu Schlagsahne) 8,30

**BANANENSPLIT** 9,60

**GEMISCHTES EIS** mit Sahne 5,50 ohne Sahne 5,00  
Ihre Wahl: Zitrone, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss

**NUSSKNACKER** (fein garnierte Nusseissorten mit Schlagsahne) 7,50

**KINDERBECHER** (lustig garniertes Eis) 5,50

**SCHATZKISTE** (mit Vanille und Schokolade gefüllte Schatzkiste, darf gerne mit nach Hause genommen werden) 5,50

**KUGEL EIS 1,50**

**PORTION SAHNE 0,50**

