

Herbstschmankerl 2023

Aus dem Tiroler Suppentopf

Knoblauch-Supp'n

mit Sauerrahm-Haube

10,90 € 8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Hopfen / Pfiff - ein ganz kloanes Pils

Brot & Schmalz Gott erhalt's

Hausgemachtes Schmalz mit Zwetschgen, Lauchzwiebeln,
Thymian und dazu reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

8,30 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier /
alkoholfreies Pils FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

Herbstliches Bruschetta

mit Steinpilz-Thymian-Mousse, gerösteten Walnüssen
und Steirischem Kürbiskernöl

14,80 € 8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Enzian-Pfifferl /
Freedl calma, alkoholfreies Pils mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

Erdäpfelschmaus

*Hausgemachte Rösti mit Kräutertopfen,
hausgebeiztem Lachs und Zitronen-Confit*

19,90 € 15,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: frisch gezapftes Allgäuer Büble / Bergapfelsaft Gravensteiner

Bunter Herbstsalat

*mit Roter Beete, Honig- Trauben,
Joghurt- Hagebutten-Dressing und gerösteten Walnüssen*

14,90 € 9,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft Elstar

Pizzabrot

*Köstlich zur Suppe oder zum Salat
mit Kräuter-Schmand und Oliven*

8,90 €

auch mit Vollkornteig möglich (0,90€)

Herzhafter Herzelwärmer und Stubengeflüster aus der Südtiroler Bergküche

a'biss'l wie früher - a'biss'l heile Welt

Schwarzwildbraten
mit herzhafter Bratensauce,
Balsamico-Zwiebeln und Tiroler Steinpilzknödel

28,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch leicht & trocken / Bergapfelsaft Rouge

„ ebbas Bsonders „

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig,
dazu Rosmarin-Erdäpfelspalten mit Kräutertopfen und hausgemachter Kräuterbutter

40,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft mit Heidelbeere

Scampi im Pfannerl

mit Ingwer, Chili, Limonenblätter, Strauchtomaten,
Hörnchennudeln und Zitronen-Confit

27,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Apfelsider „ Anderdog“ vom Torggler Hof

Lasagne

mit hausgemachter Schwarzwild-Bolognese,
Steinpilzen und Sauerrahm-Tupferl

20,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Hörnchenmudeln

mit getrockneten Feigen, Chili, Blauschimmelkäse und Kräutern

16,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier / Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof

Tiroler Steinpilzknödel

auf Weinsauerkraut mit Honig-Trauben und zerlassener Butter

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen /
Freedl calma, alkoholfreies Pils mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

Tiroler Gröstl

Erdäpfelspalten, Leberwurst, Weinsauerkraut, Zwiebeln und
... gaaaaanz viel Liebe ♥

19,90 €

Getränkeempfehlung: Apfel-Büble / Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen

Herbst-Pizzen

Pizzen auch mit Vollkornteig möglich (0,90€ Aufpreis)

Almschatzi

Kräuter-Schmand, Landjäger, Bergbauernspeck, Peperoni, Oliven,
Balsamico-Zwiebeln, Chili und hausgemachte Speckmarmelade

14,90 €

Getränkeempfehlung: Alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner / Bergapfelsaft Gravensteiner

Ondersch

mit Kräuter-Schmand, Strauchtomaten, Balsamico-Zwiebeln, Oliven,
Peperoni, Rucola und selbstgemachtem Beeren-Chutney

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Gottfried

mit Kräuter-Schmand, Garnelen, hausgebeiztem Lachs, Strauchtomaten,
Rucola, Zitronen-Confit und Parmesanhobel

16,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Apfel-Büble / Bergapfelsaft mit Marille

Carni-Lust

*Kräuter-Schmand, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,
Erdäpfelscheiben, frischer Rosmarin und Olivenöl*

16,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Heidelbeere

Jodler Franz

*Kräuter-Schmand, Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Feigen, frischer Rosmarin,
Blauschimmelkäse und geröstete Walnüsse*

15,90 €

Getränkeempfehlung: Apfel- Büble/ Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof

Jodelahiti - Jausenzeit „ a guede Broatzit“

Kas-Brettl

*Kräftiger Blauschimmelkäse, würziger Bergkäse vom Aigner Hof in Passeier,
Schnittl (Schnittlauch-Kas) und Woachkas mit Paprika (beide ebenfalls vom Aigner
Hof - wo alle Produkte ausschließlich aus Bio-Heumilch hergestellt werden),
hausgemachtes Almwiesen-Gelee, Honig-Trauben, Walnüsse, Fassbutter
und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Yinschgerl vom Dorfbäcker*

22,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauerspeck, Kaminwürzen, Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade, Cornichons, Oliven, Peperoni, hausgemachtes Beeren-Chutney, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Yinschgerl vom Dorfbäcker

22,90 €

Jausenbrettl

von allen etwas

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Bergapfelsaft Rouge / Allgäuer Biibele Edelweissbier

Süße Verführungen

Auf da Alm` gibt's koa Sünd

Lauter kleine Seelenwärmer

Hausgemachter Zwetschgen-Topfenknödel
mit brauner Butter, Vanillesauce und Schokoladenerde

10,90 €

Hagebutten-Tiramisu
mit gehackten Maronis

9,20 €

Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Marillen-Kompott
oder Apfelmus
10,00 €

Hausgemachte Beeren-Grütze
mit Vanillesauce und Schokoladenerde
9,20 €

Germknödel
mit zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce
8,90 €

Warmer Apfelstrudel
dazu Kastanien-Mohneis, Vanillesauce und Schlagobers
9,90 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl
14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvrenatsch, trocken und leicht / Allgäuer Büble Edelweissbier/
FREEDL calma - alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Eis-Liebe im Herbst

mit purem Eis vom Rhöner Bauernhof (100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)

Herbst-Eisorten

Apfel-Zabaione-Eis

Kastanien-Mohn-Eis

Zimt-Zwetschgeneis mit Kürbiskernen

Bienen-Bergkräuter-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Blätter-Tanz

Knödel vom Apfel-Zabaione-Eis auf Marillen-Kompott,
Schlagobers und Schokoladenerde

10,90€

Steirische Liebe

Zimt-Zwetschgeneis, Schokoladeneis, Vanillesauce,
Schlagobers und ein Hüscherl Steirisches Kürbiskernöl

10,90 €

Herbst- Nebel

Birnen-Bergkräuter-Sorbet mit Haus-Prosecco,
Schlagobers und hausgemachtem Zitronen-Confit

10,90 €

Gipfelglück

Kastanien-Mohn-Eis, Vanilleeis, warmer Apfelsmus,
Schlagobers und ein Huscher'l Eierlikör vom Markt

10,90 €

Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

s' Madel und s' Bursch'l (Frühstück für zwei)

hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Bergbauernspeck mit
Speckmarmelade, hausgemachtes Schmalz, Blauschimmelkäse,
Woachkas mit Paprika, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee,
hausgemachte Hagebutten-Brombeer- Marmelade, zwei gekochte
Goggelen, Beeren-Grütze mit Vanillesauce und Schokoladenerde,
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und
Yinschgerl vom Dorfbäcker

28,90 €

Süße Alm

Hausgemachtes Bergheu-Gelee, selbstgemachte Hagebutten-Brombeer-Marmelade, Tiroler Blütenhonig, Nutella, ein gekochtes Goggele, Beeren-Grütze mit Vanillesauce und Schokoladenerde, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Gipfeli und Ofenbaguette

12,50 €

Eierspeis und Wanderstock

Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker und Kräuter-Rührei mit Rucola, Fassbutter und . . . knusprigem Bergbauernspeck

ODER

. . . mit würzigem Bergkas

13,90 €

. . . wie Bergfried in der Früh . . .

*Geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben),
mit Butter und Südtiroler Salami belegt, und Spiegelei obenauf*

13,90 €

Frühstück „Hütten-Yroni“ . . . mal andersch in der Früh
Salat, gebratener Schinkenspeck, halbierte gekochte Goggele,
Oliven, hausgemachtes Beeren-Chuneu, Fassbutter und Südtiroler Brotkörb'l

17,90 €

. . . auch unser Tiroler Kasbrettl und unser
Speck- und Wurstbrettl (je 22,90€) und

hausgemachtes Schmalz (8,30 €)
bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Herbst-Zauber
Brötchen mit Nutella

5,20 €

Tiroler Blütenhonig

4,00 €