

Sommer 2026

Aus dem Tiroler Suppentopf

Tomaten- Gazpacho mit Kräuter- Topfen- Hauberl

13,90 € 10,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Rose`vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft Rouge

Leberknödel in Rindsbrühe vom Grauvieh mit Gemüsestreifen

und Liebstöckel 14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „, Anderdog“ / Apfel- Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot mit Gartenkräuter-Pesto und

Rucolablättchen 9,20 €

auch mit Vollkornteig möglich (1,00 €)

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal / Enzian- Pfifferl

Bruschetta

Ciabatta- Brot mit Avocado- Mousse, frittierte Kapern, Olive

17,90 € 11,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Marille/ Freedl calma, alkoholfreies Pils
mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

BROT & SCHMALZ GOTT ERHALT`S

Hausgemachtes **Schmalz** mit Zwetschgen, Gartenlauchzwiebeln,

Thymian, Wildkräutersalz, reines Natur-Sauerteigbrot

vom Dorfbäcker 9,90 €

Getränkeempfehlung: Zirben- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Gravensteiner

Sommersalat „Bauerngarten“

Blattsalate, Paprika, Strauchtomaten, Gartengurken,
hausgemachtes Himbeer-Dressing, Granatapfelkerne,
geröstete Brotwürfel mit Kräutern

18,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,
halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft mit Marille

Steirischer Käferbohnsalat auf **Rind`s- Carpaccio**, frittierte Kapern,
frische Parmesanhobel und Ofen-Baguette

26,90 € 21,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Rose`vom Weingut Pratenberg aus Meran /
Schafgarben- Bier aus dem Ahrntal

handgemachte **Erdäpfel- Zucchini- Rösti** mit hausgebeiztem
Lachs, Kräuter- Topfen mit Schabziger Klee, Meerrettich- Creme

26,90 € 20,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Chardonnay vom Weingut Pratenberg aus Meran / Schafgarben- Bier aus dem Ahrntal

...aus der Südtiroler Bergküche

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

Schweinsbraten aus dem Rohr, gespickt mit Rosmarin und Knoblauch,
auf herzhafter Blaubeer-Balsamicosauce, dazu Spinatknödel und

sommerliches Ofengemüse 29,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/
Bergapfelsaft Sonnenglanz/ Kalterersee Rotwein, trocken

„ ebbas Bsonders“

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g`schmackig,

Steirischer Käferbohnsalat, Gartenkräuter- Pesto, Tomaten- Butter,

Beeren- Chutney 45,90 €

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

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat)

in Nussbutter geschwenkt, mit gegrillten Bergpfirsichen,
gerösteten Mandelblättchen und

Parmesanhobel 20,90 €

GERNE AUCH **mit** gebratenen **Hähnchenstreifen** 27,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Handgemachte Spinat-Knödel

mit Brennessel- Butter und Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Rose vom Weingut Pratenberg aus Meran, trocken / Bergapfelsaft Rouge

GERNE AUCH **mit** saftig gebratenen **Rinderfiletstreifen** 30,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Freedl calma, alkoholfreies Bier aus Lana

Hausgemachte Lasagne aus dem Rohr, herzhafte Tomatensauce,

sommerliches Ofengemüse, Gartenkräuter- Pesto,

Heumilch- Mozzarella, Rucola 23,50 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft mit Minze

Gebratenes Gebirgs- Lachsfilet mit frischen Tagliarini, Zitronen- Limettensauce,

frittierten Kapern und Parmesanhobel

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Chardonnay, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Gebirgsbach`l

würzige Tomatensauce, hausgebeizter Lachs, Meerrettichcreme,

Ofen- Tomaten, Rucola, frische Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Almöhi

würzige Tomatensauce, Wildwurzeln, Bergbauernspeck,

Brotzeitgürkchen, Oliven,

rote Zwiebel, Chili, hausgemachte Speckmarmelade 19,60 €

Getränkeempfehlung: alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner /

Bergapfelsaft mit Hopfen

Pizza „ Sizilia“

würzige Tomatensauce, Sardellenfilets, Kapern, rote Zwiebeln, Oliven, Zitronenscheiben

17,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft mit Marille /

alkoholfreies Bier Freedl citrino

Pizza Carni- Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Gartenkräuter- Pesto,

Rucola, frische Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Pizza Mistkratzerl

würzige Tomatensauce, Hähnchenfleisch, gegrillter Bergpfirsich

Rucola, Beeren- Chutney 19,90€

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg aus Meran, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Pizza Almzeit

würzige Tomatensauce, sommerliches Ofengemüse, Ofen- Tomaten,

Heumilch- Mozzarella, Avocadocreme 19,90 €

Getränkeempfehlung: Schafgarbe- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Sonnenglanz /

alkoholfreies Bier Freedl calma

Jodelahiti - Jausenzeit „a guede Broatzit“

Kas- Brettl mit Käse vom Aigner Hof aus dem Passeiertal

Schnittl(Schnittkäse mit Schnittlauch), Bergkäse, Lorbeer (Schnittkäse mit Lorbeer),Parmesan, Beeren- Chutney, Almwiesen- Gelee, Tomaten- Butter, Südtiroler Schüttelbrot 25,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, Wildwurzen,
Hirsch- Schinken,
Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Brotzeitgürkchen, Oliven, Kräutertopfen mit Schabzigerklee,
frisch geriebener Meerrettich, Beeren- Chutney, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und Vinschgerl vom Dorfbäcker 24,90 €

Jausenbrett'1- von allen etwas 24,90 €

Getränkeempfehlung: Kalterersee Rotwein, trocken / Bergapfelsaft Rouge /
Allgäuer Büble Edelweissbier

Süße Verführungen Auf da Alm` gibt's koa Sünd Lauter kleine Seelenwärmer

Südtiroler Marillenknoedel mit Marille aus der Wachau,
zerlassene Butter und Vanillesauce und geröstete Mandelblättchen 13,50 €

Kaiserschmarr'n (auf Wunsch auch Buchweizenschmarrn)

Heidelbeer- oder Bergapfel- Kompott und
Rum- Rosinen 14,50€ / 15,50 €

Affogato al caffe` ganz nach unserer Art 8,00 €

Limoncello- Tiramisu mit hausgemachtem Minz- Pesto 10,90 €

Germknoedel gefüllt mit Heidelbeeren,
dazu zerlassene braune Butter und Vanillesauce 10,90 €

Warmer **Apfelstrudel**, Cantania- Mandeleis,
Vanillesauce, Schlagobers 12,30 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herzhaftes Alpenfinale

Kleines Kas-Brettl

Kas- Brettl mit Käse vom Aigner Hof aus dem Passeiertal

Schnittl(Schnittkäse mit Schnittlauch), Bergkäse, Lorbeer (Schnittkäse mit Lorbeer),

Parmesan Beeren- Chutney, Almwiesen- Gelee,

Kräutertopfen mit Schabzigerklee,

Südtiroler Schüttelbrot 19,90 €

Getränkeempfehlung: Kalterersee Rotwein, trocken /

Allgäuer Büble frisch vom Fass /

FREEDL calma- alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Eis-Liebe im Sommer

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

Eissorten

Brombeer- Topfen

Cantania- Mandel

Sauerkirsch

Limetten- Minz- Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Runde Liebe

Eisknödel vom Brombeer- Topfeneis, frische Beeren, warme Vanillesauce,
Schlagobers,
hausgemachtes Minz- Pesto

12,50 €

Leichtes Vergnügen Limetten- Minz- Sorbet, Prosecco
Schlagobers, hausgemachtes Minz- Pesto

12,50 €

Dahom

Cantania- Mandel- und Schokoladeneis, Pralinen, Schlagobers,
Eierlikör vom Markt, geröstete Mandelblättchen
hausgemachte Heublumen- Schokoladensauce

12,90 €

Im Blaubeerbusch

Sauerkirsch-und Vanilleeis, warmes Blaubeerkompott, Schlagobers,
Heidelbeer- Balsamicoessig

12,50 €

Eiscafe nach unsrer Art

Alpine Frühstücke zur Sommerzeit

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Seilschaft (Frühstück für zwei Personen)

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich,
Bergbauernspeck, Hirschschenken, Wildwurzen,
Speckmarmelade, würziger Bergkäse, Schnittl (Schnittkäse mit Schnittlauch),
hausgemachtes Schmalz, selbstgemachtes Almwiesen- Gelee, hausgemachte
Sommerbeeren- Marmelade, Wildlavendelhonig,
zwei gekochte Goggelen, Bergbauernjoghurt mit Blaubeerkompott,
Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und
Vinschgerl vom Dorfbäcker 36,90 €

Süßer Gipfel

Kaiserschmarrn oder Buchweizenschmarrn mit Puderzucker und
Kompott 14,50 € / 15,50 €

Eierspeis & Wanderschuh

Kräuter- Rührei- mit Gartenkräuter- Pesto, dazu knuspriger Bergbauernspeck
ODER würziger Bergkäse Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und Vinschgerl vom Dorfbäcker 15,90 €

Bauernromanze

Sauerteigbrot, Avocadocreame, hausgebeizter Lachs, Gartenkräuter- Pesto
17,90 €

Bergliebe

hausgemachte Erdäpfel- Zucchini- Rösti, Kräuter- Topfen mit Schabziger Klee
und Oschperle (Spiegelei) 19,90 €

Kas-Brettl 25,90 € **Speck- und Wurstbrettl** 24,90 €

hausgemachtes **Schmalz** 9,90 €

Heidis Glück Brötchen, Fassbutter und Nutella 6,90 €

Peters Vesperle Brötchen, Fassbutter und Berg-Salami 7,90 €