

Herbst 2026

Aus dem Tiroler Suppentopf

Tiroler Knoblauchsuppe mit Kräuter Croutons und frittiertem Salbei

13,90 € 10,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Rose vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft mit Marille

Leberknödel in Rindsbrühe vom Grauvieh mit Gemüsestreifen

und Liebstöckel 14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „Anderdog“ / Apfel- Buble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot mit Rote Beete-Kräuter-Pesto und

Rucolablättchen 9,20 €

auch mit Vollkornteig möglich (1,00 €)

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal / Enzian- Pfifferl

Bruschetta

Ciabatta- Brot mit Kastanien- Mousse, gegrillten Trauben,
gerösteten Walnüssen, Steirischem Kürbiskernöl

18,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Rouge/ 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

Herbstsalat

Feldsalat, Radiccio, Rucola, Apfelscheiben,
Rote Beete, hausgemachtes Erdäpfel-Dressing,
geröstete Brotwürfel mit Kräutern

18,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,
halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft Sonnenglanz

Rind`s- Carpaccio, gegrillte Trauben,

Senfeis, Steirisches Kürbiskernöl und Ofen-Baguette

27,90 € 22,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch` 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

Tiroler Heu- Schweinsbraten aus dem Rohr,
gespickt mit Rosmarin und Knoblauch, auf herzhafter Wacholderbeersauce,
dazu Spinatknödel und gebratene Kräuterseitlinge 29,90 €

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

„ ebbas Bsonders“

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g`schmackig,
handgemachte Erdäpfel- Zucchini- Rösti, bunter Krautsalat, Sesam- Butter,
Birnen- Zwiebel- Chutney 46,90 €

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

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat)

in Sesambutter geschwenkt, mit gegrillten Trauben,

gerösteten Walnusskernen und Parmesanhobel 20,90 €

GERNE AUCH **mit** gebratenen **Hähnchenstreifen** in buntem Sesam 27,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Handgemachtes Knödel- Duo (Spinat- und Käseknödel)

auf buntem Krautsalat, mit Sesambutter und Parmesanhobel 21,90 €

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

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

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

Hausgemachte Lasagne aus dem Rohr

mit herzhafter Bolognese vom Tiroler Heu- Schwein,

Kastanien, Rote Beete- Kräuter- Pesto und Rucola 23,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Anderdog aus dem Passeier

Rote Beete Gnocchi mit Gorgonzolasauce, gegrillten Trauben, Chili,

gerösteten Walnusskernen und frittierten Salbeiblättchen 21,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, halbtrocken / Bergapfelsaft Sonnenglanz

Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Gebirgsbach`l

würzige Tomatensauce, hausgebeizter Lachs, Meerrettichcreme,

Rucola, frische Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Wildes Männle

würzige Tomatensauce, Wildwurzeln, Bergbauernspeck,

Brotzeitgürkchen, Oliven,

rote Zwiebel, Chili, hausgemachte Speckmarmelade 19,60 €

Getränkeempfehlung: alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner /

Anderdog aus dem Passeier

Pizza Waidmannsheil

Bolognese vom Tiroler Heu- Schwein, Kastanien, Kräuterseitlinge,

Oschperle (Spiegelei) 19,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Zirbenbier aus dem Ahrntal

alkoholfreies Bier Freedl citrino

Pizza Carni- Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,

Rote Beete- Kräuter- Pesto, Rucola, frische Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Pizza Mistkratzerl

würzige Tomatensauce, Hähnchenfleisch, gegrillte Trauben,

Rucola, Birnen- Zwiebel- Chutney 19,90€

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

Pizza Altweibersommer

würzige Tomatensauce, Rote Beete, Gorgonzola, geröstete Walnusskerne,

gegrillte Trauben, Rucola, Rote Beete- Kräuter- Pesto 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),
eingelegter Graukas mit Zwiebeln, Almwiesen- Gelee, Birnen- Zwiebel-Chutney,
Senfeis, Sesam- Butter, Südtiroler Schüttelbrot 26,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, Wildwurzen,
Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Brotzeitgürkchen, Oliven, Meerrettichtopfen mit Schabzigerklee,
frisch geriebener Meerrettich, Birnen- Zwiebel- Chutney, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und Vinschgerl vom Dorfbäcker 24,90 €

Jausenbrett'l- von allen etwas 25,90 €

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

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

Duo von Marillenknödel und Nougat- Knödel mit
zerlassene Butter und Vanillesauce und gerösteten Walnusskernen 14,90 €

Kaiserschmarr`n (auf Wunsch auch Buchweizenschmarrn) mit
Zwetschgen- Kompott ODER Bergapfel- Kompott und
Rum- Rosinen 14,90€ / 15,90 €

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

Tiramisu „von der GUTEN LUISE“ (Birnensorte) 11,90 €

Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren,
dazu zerlassene Butter und Vanillesauce 11,90 €

Warmer **Apfelstrudel**, Walnuss- Salz- Karamelleis,
Vanillesauce, Schlagobers 12,60 €

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),
eingelegter Graukas mit Zwiebeln, Beeren- Chutney, Almwiesen- Gelee,

Meerrettichtopfen mit Schabzigerklee, Senfeis

Südtiroler Schüttelbrot 20,90 €

Getränkeempfehlung: Kalterersee Rotwein, trocken /

Allgäuer Büble frisch vom Fass /

FREEDL calma- alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Eis-Liebe im Herbst

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

Eissorten

Zimt- Pflaume

Walnuss- Salz- Karamell

Oma`s Apfelkucheneis

Holunderbeeren-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Runde Apfel- Liebe

Eisknödel von Oma`s Apfelkucheneis, warme Vanillesauce,
Heublumen- Schokoladensauce, Schlagobers 12,60 €

Herbst- Brise

Holunderbeeren- Sorbet, Prosecco
Schlagobers, Zirbelsirup 12,80€

Dahom

Walnuss- Salz- Karamell- und Vanilleeis, Pralinen, Schlagobers,
Eierlikör vom Markt, geröstete Walnusskerne 13,90 €

Unterm Zwetschgenbaum

Zimt- Pflaumen- und Schokoladeneis, warmes Zwetschgenkompott,
Schlagobers, Steirisches Kürbiskernöl 12,50 €

Eiscafe nach unserer Art 10,90 €

Alpine Frühstücke zur Herbstzeit

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Viehscheid (Frühstück für zwei Personen)

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich,

Bergbauernspeck, Wildwurzeln,

Speckmarmelade, würziger Bergkäse, Schnittl (Schnittkäse mit Schnittlauch),

hausgemachtes Schmalz, selbstgemachtes Almwiesen- Gelee, hausgemachter

Pflaumenmus, Kastanienhonig,

zwei gekochte Goggelen, Bergbauernjoghurt mit Zwetschgenkompott,

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 & Wanderlust

Kräuter- Rührei- mit Rote Beete- Kräuter- Pesto, dazu knuspriger Bergbauernspeck

ODER würziger Bergkäse Fassbutter, Südtiroler

Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und Vinschgerl vom Dorfbäcker 15,90 €

Herbstzauber

Sauerteigbrot und eingelegter Graukas mit Zwiebel 14,90 €

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 €

